



PROJETO PEDAGÓGICO DOS
CURSOS TÉCNICOS DO

INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA

CAMPUS
SANTA ROSA



PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO

TÉCNICO EM ALIMENTOS

SUBSEQUENTE

Campus Santa Rosa

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO

TÉCNICO EM ALIMENTOS

SUBSEQUENTE

Campus Santa Rosa

Curso Criado pela Resolução nº 077, de 12 de setembro de 2013.
Resolução CONSUP n. 98 de 28 de novembro de 2014 que autoriza o funcionamento
e aprova o Projeto Pedagógico do Curso.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO
PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA
E TECNOLOGIA FARROUPILHA



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO
PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA
E TECNOLOGIA FARROUPILHA



Dilma Rousseff
Presidente da República

Renato Janine Ribeiro
Ministro da Educação

Marcelo Machado Feres
Secretário da Educação Profissional e Tecnológica

Carla Comerlato Jardim
Reitora do Instituto Federal Farroupilha

Nídia Heringer
Pró-Reitora de Desenvolvimento Institucional

Vanderlei José Pettenon
Pró-Reitor de Administração

Sidinei Cruz Sobrinho
Pró-Reitor de Ensino

Raquel Lunardi
Pró-Reitora de Extensão

Arthur Pereira Frantz
Pró-Reitor de Pesquisa, Pós-Graduação e Inovação

Marcelo Eder Lamb
Diretor Geral do Câmpus

Analice Marchezan
Diretora de Ensino Câmpus

Raquel Canova
Coordenadora Geral de Ensino do Câmpus

Laurí Mayer
Coordenador do Curso

Equipe de elaboração
Colegiado do curso

Colaboração Técnica
Assessoria Pedagógica da PROEN
Núcleo Pedagógico Integrado do Câmpus Santa Rosa

Revisor Textual
Tânea Maria Nonemacher
Agnes Deuschle

Sumário

1. Detalhamento do curso	14
2. Contexto educacional	14
2.1. Histórico da Instituição	14
2.2. Justificativa de oferta do curso.....	16
2.3. Objetivos do curso	16
2.3.1. Objetivo Geral:	16
2.3.2. Objetivos Específicos:.....	16
2.4. Requisitos e formas de acesso	17
3. Políticas institucionais no âmbito do curso.....	17
3.1. Políticas de Ensino, Pesquisa e Extensão	17
3.2. Políticas de Apoio ao Estudante	18
3.2.1. Assistência Estudantil.....	18
3.2.2. Apoio Pedagógico aos Estudantes.....	18
3.2.2.1. Núcleo Pedagógico Integrado	18
3.2.2.2. Atividades de Nivelamento.....	19
3.2.2.3. Atendimento Psicopedagógico	19
3.2.2.4. Mobilidade Acadêmica	19
3.2.3. Educação Inclusiva.....	19
3.2.3.1. NAPNE (Núcleo de Apoio às Pessoas com Necessidades Educativas Especiais).....	20
3.2.3.2. NEABI (Núcleo de Estudos Afro-Brasileiros e Indígenas).....	20
3.2.4. Acompanhamento de Egressos	21
4. Organização didático pedagógica.....	21
4.1. Perfil do Egresso	21
4.2. Organização curricular	22
4.2.1. Flexibilização Curricular	22
4.2.2. Núcleo de Ações Internacionais – NAI	23
4.3. Representação gráfica do Perfil de formação	24



4.4. Matriz Curricular	25
4.4.1. Pré-requisitos para cursar disciplinas específicas	26
4.5. Prática Profissional.....	26
4.5.1. Prática Profissional Integrada	26
4.5.2. Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório	27
4.6. Avaliação	27
4.6.1. Avaliação da Aprendizagem.....	27
4.6.2. Autoavaliação Institucional	28
4.7. Critérios e procedimentos para aproveitamento de estudos anteriores	28
4.8. Critérios e procedimentos de certificação desconhecimento e experiências anteriores	28
4.9. Expedição de Diploma e Certificados.....	28
4.10. Ementário.....	29
4.10.1. Componentes curriculares obrigatórios.....	29
4.10.2. Componentes curriculares optativos	43
5. Corpo docente e técnico administrativo em educação	44
5.1. Corpo docente necessário para o funcionamento do curso	44
5.1.1. Atribuição do Coordenador de Eixo Tecnológico	45
5.1.2. Atribuições do Colegiado de Eixo Tecnológico.....	45
5.2. Corpo Técnico Administrativo em Educação necessário para o funcionamento do curso	45
6. Instalações físicas.....	45
6.1. Biblioteca	46
6.2. Áreas de ensino específicas.....	46
6.3. Área de esporte e Convivência.....	54
7. Referências	55
8. Anexos	56

1. Detalhamento do curso

Denominação do Curso: Técnico em Alimentos

Forma: Subsequente

Modalidade: Presencial

Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia

Ato de Criação do curso: Resolução CONSUP N.º 077, de 12 de setembro de 2013

Quantidade de Vagas: 35 vagas

Turno de oferta: noturno

Regime Letivo: semestral

Regime de Matrícula: por componente curricular

Carga horária total do curso: 1.337h relógio

Carga horária de estágio curricular supervisionado obrigatório: 120h relógio

Carga Horária de Orientação: 17h/r

Tempo de duração do Curso: 2 anos

Tempo máximo para Integralização Curricular: 3 anos

Periodicidade de oferta: anual

Local de Funcionamento: IF Farroupilha Câmpus Santa Rosa, Rua Uruguai 1675, CEP 98900-000, Bairro Central, Santa Rosa/RS.

2. Contexto educacional

2.1. Histórico da Instituição

A Lei N.º 11.892/2008 instituiu a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica e criou os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia, com a possibilidade da oferta de educação superior, básica e profissional, pluricurricular e multicampi, especializada na oferta de educação profissional técnica e tecnológica nas diferentes modalidades de ensino, bem como, na formação de docentes para a Educação Básica. Os Institutos Federais possuem autonomia administrativa, patrimonial, financeira e didático pedagógica.

O Instituto Federal Farroupilha (IF Farroupilha) nasceu da integração do Centro Federal de Educação Tecnológica de São Vicente do Sul, de sua Unidade Descentralizada de Júlio de Castilhos, da Escola Agrotécnica Federal de Alegrete e da Unidade Descentralizada de Ensino de Santo Augusto que pertencia ao Centro Federal de Educação Tecnológica de Bento Gonçalves. Desta forma, o IF Farroupilha teve na sua origem quatro Câmpus: Câmpus São Vicente do Sul, Câmpus Júlio de Castilhos, Câmpus Alegrete e Câmpus Santo Augusto.

O IF Farroupilha expandiu-se, em 2010, com a criação dos Câmpus Panambi, Câmpus Santa Rosa e Câmpus São Borja, em 2012, com a transformação do Núcleo Avançado de Jaguari em Câmpus e, em 2013, com a criação do Câmpus Santo Ângelo e a implantação do Câmpus Avançado de Uruguaiana. Assim, atualmente, o IF Farroupilha está constituído por nove câmpus e um câmpus avançado, com a oferta de cursos de formação inicial e continuada, cursos técnicos de nível médio, cursos superiores e

cursos de pós-graduação, além de outros Programas Educacionais fomentados pela Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica do Ministério da Educação (SETEC/MEC). O IF Farroupilha atua em outras 38 cidades do Estado, a partir da oferta de cursos técnicos na modalidade de ensino a distância.

A Reitoria do IF Farroupilha está localizada na cidade de Santa Maria, a fim de garantir condições adequadas para a gestão institucional, facilitando a comunicação e integração entre os câmpus.

Com essa abrangência, o IF Farroupilha visa à interiorização da oferta de educação pública e de qualidade, atuando no desenvolvimento local a partir da oferta de cursos voltada para os arranjos produtivos, culturais, sociais e educacionais da região. Assim, o IF Farroupilha, com sua recente trajetória institucional, busca perseguir este propósito, visando constituir-se em referência na oferta de educação profissional e tecnológica, comprometida com as realidades locais.

O IF Farroupilha Câmpus Santa Rosa teve sua inauguração oficial em Brasília no dia 19 de dezembro de 2009 e seu funcionamento foi autorizado em 01 de fevereiro de 2010, pela Portaria n.º 99 de 29 de janeiro de 2010. Em 22 de fevereiro de 2010 iniciaram-se as atividades letivas na Instituição. Outra data importante e que é considerada “o aniversário do Câmpus Santa Rosa” é o dia 07 de maio de 2010, quando foi realizada a cerimônia oficial de entrega do Câmpus à comunidade.

O IF Farroupilha Câmpus Santa Rosa está localizado na Mesorregião do Noroeste do Rio Grande do Sul, formada pela união de duzentos e dezesseis (216) municípios, agrupados em treze (13) microrregiões. A microrregião de Santa Rosa está dividida em treze (13) municípios: Alecrim, Cândido Godói,

Independência, Novo Machado, Porto Lucena, Porto Mauá, Porto Vera Cruz, Santa Rosa, Santo Cristo, São José do Inhacorá, Três de Maio, Tucunduva e Tuparendi. Todos esses têm representação de alunos e/ou servidores no IF Farroupilha Câmpus Santa Rosa.

A economia regional da Fronteira Noroeste, onde está o município de Santa Rosa, é baseada na agricultura familiar, indústrias de máquinas e implementos agrícolas e setor agroindustrial em geral. A região caracteriza-se por apresentar uma parte significativa da produção agropecuária do estado, em particular, nas atividades de produção de grãos, leite, aves e de culturas forrageiras.

Dentro deste contexto, a necessidade de profissionais preparados para atuar nestes segmentos é de suma importância para o desenvolvimento regional. O IF Farroupilha Câmpus Santa Rosa está organizado em seis Eixos Tecnológicos que abrigam os cursos, de acordo com o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos. Os eixos tecnológicos e cursos são respectivamente: Ambiente e Saúde, Curso Técnico em Meio Ambiente Subsequente, oferecido nas modalidades presencial e a distância; Infraestrutura, Curso Técnico em Edificações Integrado e Curso Técnico em Edificações Subsequente; Produção Alimentícia, Curso Técnico em Alimentos Subsequente; Produção Industrial, Curso Técnico em Móveis Integrado e Curso Técnico em Móveis Subsequente; Controle e Processos Industriais, Curso Técnico em Eletromecânica Subsequente; Gestão e Negócios, Curso Técnico em Vendas Subsequente nas modalidades presencial e a distância e Curso Técnico em Vendas Integrado PROEJA. Também, buscando atender a Lei de Criação que institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, Lei n.º 11.892, de 29 de dezembro de 2008, oferta dois cursos superiores: Licenciatura em Matemática e Bacharelado em Administração.

Na busca de atingir os 1.200 (mil e duzentos) alunos (previsão para 2018), garantir o mínimo de 50% (cinquenta por cento) de suas vagas para atender a oferta dos percentuais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio e 20% (vinte por cento) para Cursos de Licenciatura e de programas especiais de formação pedagógica, com vistas à formação de professores para a educação básica, sobretudo nas áreas de ciências e matemática, no ano de 2015, o IF Farroupilha Câmpus Santa Rosa irá ofertar os Cursos de Licenciatura em Ciências Biológicas e Bacharelado em Arquitetura e Urbanismo. Os referidos Cursos contemplam a verticalização dos Eixos Tecnológicos Ambiente e Saúde e Produção Alimentícia com o Curso de Ciências Biológicas. Da mesma forma, a verticalização dos Eixos Tecnológicos Infraestrutura e Produção Industrial, com seus Cursos Integrados e Subsequentes, com o Curso de Bacharelado em Arquitetura e Urbanismo.

Hoje o Câmpus Santa Rosa conta com 91 ser-

vidores, sendo 49 Docentes e 42 Técnicos Administrativos em Educação altamente qualificados que buscam constantemente o aperfeiçoamento dentro de suas áreas específicas de atuação. O número de estudantes neste ano de 2014 é de 885, entre Cursos Técnicos e Superiores. O período de funcionamento do IF Farroupilha Câmpus Santa Rosa é nos três turnos: manhã, tarde e noite.

O Instituto Federal Farroupilha Câmpus Santa Rosa dispõe ainda de infraestrutura moderna com laboratórios técnicos e equipamentos de última geração para desenvolver com qualidade as atividades de ensino, pesquisa e extensão. O projeto arquitetônico atende a oferta de diversas práticas voltadas para a Educação Profissional e Tecnológica de forma integrada e verticalizada do ensino médio e superior.

O Câmpus Santa Rosa possui cinco prédios já concluídos, sendo quatro pedagógicos e um administrativo. Como sexto prédio pedagógico, que consta nas prioridades do IF Farroupilha Câmpus Santa Rosa, está um prédio de Laboratórios de Ciências para contemplar a necessidade de todos os Cursos. Contamos também com o Ginásio Poliesportivo e Refeitório, como prédios já concluídos. Com obras em andamento, conta-se com o prédio da Biblioteca. O Câmpus também possui novo acesso, pela Avenida Bráulio de Oliveira e uma Guarita na entrada da Instituição.

Para além do espaço escolar, o Câmpus busca a sua inserção na comunidade a partir de parcerias com empresas locais, de Projetos de Pesquisa e Extensão e, dada a sua preocupação com a formação de professores para a educação básica, de parcerias com a 17ª Coordenadoria Regional de Educação (CRE) e com a Secretaria Municipal de Educação e Juventude (SMEJ) de Santa Rosa. Esta parceria também é fortalecida pelo Programa Institucional de Bolsa de Iniciação à Docência – PIBID. Ainda para o ano de 2014, incentivou-se o a Implantação de Incubadora no IF Farroupilha Câmpus Santa Rosa, como espaço para os alunos mostrarem para a sociedade os conhecimentos adquiridos na Instituição, oportunidade que contempla todos os Eixos Tecnológicos e os Cursos Superiores.

Dentre as muitas formas de aproximação da Instituição à comunidade santa-rosense e região abrangente, é através do “Fique por Dentro” que mostramos o IF Farroupilha Câmpus Santa Rosa para a região, apresentando suas potencialidades e seus espaços.

A finalidade principal da Instituição é, portanto, ser referência em educação profissional, científica e tecnológica como instituição promotora do desenvolvimento regional sustentável, sempre cumprindo sua missão por meio do ensino, pesquisa e extensão, com foco na formação de cidadãos críticos, autônomos e empreendedores, comprometidos com o desenvolvimento sustentável.

2.2. Justificativa de oferta do curso

O Estado do Rio Grande do Sul, localizado no extremo sul do Brasil, possui posição geográfica estratégica e privilegiada no Mercosul, situando-se no centro de uma região que concentra 60% de toda a economia da América Latina. A agropecuária é a base econômica do Estado e desenvolve-se de forma diversificada, de acordo com as diferentes características regionais. Destacam-se a criação de bovinos de corte e leite, ovinos, suínos e frangos e os plantios de arroz, soja e milho, com significativa expansão nas áreas de fruticultura e olericultura. Como consequência, nos polos produtivos, instalam-se e desenvolvem-se as indústrias vinculadas às respectivas áreas.

O município de Santa Rosa, com área de 489,8 km² e 64.113 habitantes, localiza-se na região Noroeste Rio-grandense, e tem sua economia estruturada em dois eixos principais: metal-mecânica e agricultura-pecuária. Números recentes apontam a extração vegetal como uma das principais geradoras de valor adicionado ao município. Além da importância econômica, ela mantém milhares de famílias no campo. O trabalho das cooperativas regionais contribui decisivamente para o desenvolvimento do setor primário, organizam a produção, prestam assistência técnica e auxiliam em políticas de manutenção de preços. Duas cooperativas recebem anualmente centenas de milhares de toneladas de grãos, especialmente soja, trigo e milho. A pecuária desempenha papel fundamental no setor primário. O município é o centro da maior bacia leiteira do Rio Grande do Sul. Também a suinocultura recupera o espaço que sempre teve no sul do país e, mais recentemente, os rebanhos de gado de corte e de ovinos proliferam. A região possui tradição no setor lácteo. Cerca de treze mil (13.000) produtores, de 20 municípios, apostam no empreendedorismo e na mão-de-obra qualificada, quase sempre familiar. Um rebanho de cento e quarenta mil (140.000) animais é responsável por uma produção diária de cerca de quinhentos e cinquenta mil (550.000) litros, a qual cresce em uma média de 10% ao ano.

A região se destaca não só na produção agrícola e pecuária, mas também na industrialização dessas matérias-primas, agregando valor a esses produtos. Há pelo menos 40 anos, a indústria de alimentos vem crescendo e se qualificando na região, com grandes empresas instaladas no município.

Neste contexto, a oferta de um Curso Técnico em Alimentos Subsequente busca formar profissionais competentes, com espírito empreendedor, capazes de promover mudanças e inovações fundamentadas na visão multidisciplinar e no conhecimento técnico, capazes de, cada vez mais, qualificar a área agroindustrial, contribuindo para o desenvolvimento socioeconômico do município

e da região.

A oferta do Curso Técnico em Alimentos Subsequente do IF Farroupilha Câmpus Santa Rosa, bem como de toda a oferta de Educação Profissional e Tecnológica no Instituto Federal Farroupilha, se dá em observância à Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional nº 9.394/1996. Esta oferta também ocorre em consonância com as *Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio*, propostas pela Resolução CNE CEB nº 06 de 20 de setembro de 2012 e, em âmbito institucional, com as *Diretrizes Institucionais da organização administrativo-didático-pedagógica para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio no Instituto Federal Farroupilha* e demais legislações nacionais vigentes.

O Curso é planejado à luz desta legislação vigente e, principalmente, é pensado como projeto de ação do Plano Pedagógico Institucional (PDI), sendo continuamente revisitado, para afirmar a construção coletiva, o valor e o significado para cada sujeito e para a comunidade educacional.

Além do ensino inicial na área técnica, em consonância com as ações pedagógicas potencializadoras da verticalização do ensino, presentes na Lei de Diretrizes e Bases da Educação (LDB) e em documentos de base da criação dos Institutos, o Instituto Federal Farroupilha Câmpus Santa Rosa pretende, através da verticalização, possibilitar ao educando a continuidade de seus estudos e uma inserção qualificada no âmbito profissional.

2.3. Objetivos do curso

2.3.1. Objetivo Geral:

Formar profissionais técnicos de nível médio na área da Ciência e Tecnologia de Alimentos, atendendo as expectativas da comunidade regional e atendendo a demanda existente por este profissional nos setores produtivos da Região Noroeste do RS, além de formar cidadãos críticos e oportunizar a qualificação profissional num mundo em rápida evolução tecnológica.

2.3.2. Objetivos Específicos:

- Formar profissionais que estejam preparados para desempenhar suas atribuições profissionais com competência.
- Formar técnicos na área de alimentos para atender as necessidades das empresas do setor.
- Oportunizar condições de profissionalização em curto prazo para alunos que concluíram o Ensino Médio.
- Oportunizar a profissionalização de trabalhadores que já atuam na produção e industrialização de alimentos, a fim de acompanhar as rápidas mudanças tecnológicas.

- Despertar e dar suporte técnico para futuros empreendedores, não limitando-se a formar mão-de-obra para o mercado de trabalho.
- Propiciar a qualificação técnica de proprietários e/ou funcionários de pequenas agroindústrias da região.
- Contribuir no processo de legalização de agroindústrias familiares informais existentes na região.
- Melhorar a qualidade e a segurança dos alimentos, pela formação de profissionais conscientes da importância da observação da legislação e das normas técnicas na produção de alimentos.
- Atuar como agente de incentivo à instalação e de melhoria da qualidade das indústrias de alimentos da região.
- Colaborar na melhoria de renda da agricultura familiar, pela agregação de valor das matérias-primas agrícolas.
- Oportunizar uma maior oferta de produtos de origem animal e vegetal industrializados em indústrias de alimentos de pequeno e médio porte.
- Cumprir a função social da escola, colaborando com a melhoria das condições da vida no campo, com diminuição do êxodo rural, através de mais uma alternativa aos pequenos e médios produtores.
- Formar um profissional consciente da importância da sua função dentro de uma indústria de alimentos.
- Formar cidadãos críticos e fiscalizadores da qualidade e segurança dos alimentos oferecidos ao consumidor.

2.4. Requisitos e formas de acesso

Para ingresso no Curso Técnico em Alimentos Subsequente será obrigatória a comprovação de conclusão do ensino médio, mediante apresentação do histórico escolar.

São formas de ingresso:

- Processo Seletivo conforme previsão institucional em regulamento e edital específico.
- Transferência conforme regulamento institucional vigente ou determinação legal.

3. Políticas institucionais no âmbito do curso

3.1. Políticas de Ensino, Pesquisa e Extensão

O ensino proporcionado pelo IF Farroupilha é oferecido por cursos e programas de formação inicial

e continuada, de educação profissional técnica de nível médio e de educação superior de graduação e de pós-graduação, desenvolvidos articuladamente à pesquisa e à extensão, sendo o currículo fundamentado em bases filosóficas, epistemológicas, metodológicas, socioculturais e legais, expressas no seu projeto Político Pedagógico Institucional e norteadas pelos princípios da estética, da sensibilidade, da política, da igualdade, da ética, da identidade, da interdisciplinaridade, da contextualização, da flexibilidade e da educação como processo de formação na vida e para a vida, a partir de uma concepção de sociedade, trabalho, cultura, ciência, tecnologia e ser humano.

Neste sentido, são desenvolvidas algumas práticas de Apoio ao trabalho acadêmico e de práticas interdisciplinares, sobretudo nos seguintes momentos: projeto integrador englobando as diferentes disciplinas; participação das atividades promovidas pelo Núcleo de Estudos e Pesquisas Afro-brasileiros e Indígenas (NEABI) como a Semana Nacional da Consciência Negra; organização da semana acadêmica do curso; estágio curricular supervisionado obrigatório e atividades complementares.

As ações de pesquisa do IF Farroupilha constituem um processo educativo para a investigação, objetivando a produção, a inovação e a difusão de conhecimentos científicos, tecnológicos, artístico-culturais e desportivos, articulando-se ao ensino e à extensão e envolvendo todos os níveis e modalidades de ensino, ao longo de toda a formação profissional, com vistas ao desenvolvimento social, tendo como objetivo incentivar e promover o desenvolvimento de programas e projetos de pesquisa, articulando-se com órgãos de fomento e consignando em seu orçamento recursos para esse fim. Neste sentido, são desenvolvidas ações de apoio à iniciação científica, a fim de despertar o interesse pela pesquisa e instigar os estudantes na busca de novos conhecimentos. O IF Farroupilha possui o programa Institucional Boas Ideias, além de participar de editais do CNPq e da FAPERGS. Ainda, incentivo a participação dos estudantes no Programa Ciência sem Fronteiras. Esse programa busca promover a consolidação, expansão e internacionalização da ciência e tecnologia, da inovação e da competitividade brasileira por meio do intercâmbio e da mobilidade internacional. A participação dos estudantes neste programa viabiliza o intercâmbio de conhecimentos e de vivências pessoais e profissionais, contribuindo para a formação crítica e concisa destes futuros profissionais.

As ações de extensão constituem um processo educativo, científico, artístico-cultural e desportivo que se articula ao ensino e à pesquisa de forma indissociável, com o objetivo de intensificar uma relação transformadora entre o IF Farroupilha e a sociedade e tem por objetivo geral incentivar e promover o desenvolvimento de programas e projetos de extensão, articulando-se com órgãos de fomento e consignando

em seu orçamento recursos para esse fim.

A Instituição possui o Programa Institucional de Incentivo à Extensão (PIIEX), no qual os estudantes podem auxiliar os coordenadores na elaboração e execução destes projetos. Os trabalhos de pesquisas e extensão desenvolvidos pelos acadêmicos podem ser apresentados na Mostra Acadêmica Integrada do Câmpus e na Mostra da Educação Profissional e Tecnológica promovida por todos os Câmpus do IF Farroupilha, além disso, é dado incentivo a participação em eventos, como Congressos, Seminários entre outros, que estejam relacionados a área de atuação do curso.

3.2. Políticas de Apoio ao Estudante

Seguem nos itens abaixo as políticas do IF Farroupilha voltadas ao apoio aos estudantes, destacando as políticas de assistência estudantil, apoio pedagógico e educação inclusiva.

3.2.1. Assistência Estudantil

A Assistência Estudantil do IF Farroupilha é uma Política de Ações, que têm como objetivos garantir o acesso, o êxito, a permanência e a participação de seus alunos no espaço escolar. A Instituição, atendendo o Decreto nº7234, de 19 de julho de 2010, que dispõe sobre o Programa Nacional de Assistência Estudantil (PNAES), aprovou por meio da Resolução nº12/2012 a Política de Assistência Estudantil do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha, a qual estabelece os princípios e eixos que norteiam os programas e projetos desenvolvidos nos seus câmpus.

A Política de Assistência Estudantil abrange todas as unidades do IF Farroupilha e tem entre os seus objetivos: promover o acesso e permanência na perspectiva da inclusão social e da democratização do ensino; assegurar aos estudantes igualdade de oportunidades no exercício de suas atividades curriculares; promover e ampliar a formação integral dos estudantes, estimulando a criatividade, a reflexão crítica, as atividades e os intercâmbios de caráter cultural, artístico, científico e tecnológico; bem como estimular a participação dos educandos, por meio de suas representações, no processo de gestão democrática.

Para cumprir com seus objetivos, o setor de Assistência Estudantil possui alguns programas como: Programa de Segurança Alimentar e Nutricional; Programa de Promoção do Esporte, Cultura e Lazer; Programa de Atenção à Saúde; Programa de Apoio à Permanência; Programa de Apoio Didático Pedagógico, entre outros.

Dentro de cada um desses programas existem linhas de ações, como, por exemplo, auxílios financeiros aos estudantes, prioritariamente aqueles em situ-

ação de vulnerabilidade social (auxílio permanência, auxílio transporte, auxílio às atividades extracurriculares remuneradas, auxílio alimentação) e, em alguns câmpus, moradia estudantil.

A Política de Assistência Estudantil, bem como seus programas, projetos e ações são concebidas como um direito do estudante, garantido e financiado pela Instituição por meio de recursos federais, assim como pela destinação de, no mínimo, 5% do orçamento anual de cada Câmpus para este fim.

Para o desenvolvimento destas ações, cada Câmpus do Instituto Federal Farroupilha possui em sua estrutura organizacional uma Coordenação de Assistência Estudantil (CAE), que, juntamente com uma equipe especializada de profissionais e de forma articulada com os demais setores da Instituição, trata dos assuntos relacionados ao acesso, permanência, sucesso e participação dos alunos no espaço escolar.

A CAE do Câmpus Santa Rosa é formada por uma equipe multiprofissional composta de, uma psicóloga, uma assistente social, dois assistentes de alunos e duas técnicas de enfermagem. A Coordenação oferta atendimento aos estudantes em período integral e tem como infraestrutura: refeitório, sala de atendimento psicossocial e sala de procedimentos da saúde.

3.2.2. Apoio Pedagógico aos Estudantes

O apoio pedagógico aos estudantes é realizado direta ou indiretamente através dos seguintes órgãos e políticas: Núcleo Pedagógico Integrado, atividades de nivelamento, apoio psicopedagógico e programas de mobilidade acadêmica.

3.2.2.1. Núcleo Pedagógico Integrado

O Núcleo Pedagógico Integrado (NPI) é um órgão estratégico de planejamento, apoio e assessoramento didático-pedagógico, vinculado à Direção de Ensino do Câmpus, ao qual cabe auxiliar no desenvolvimento do Projeto de Desenvolvimento Institucional (PDI), no Projeto Político Pedagógico Institucional (PPI) e na Gestão de Ensino do Câmpus, comprometido com a realização de um trabalho voltado às ações de ensino e aprendizagem, em especial no acompanhamento didático-pedagógico, oportunizando, assim, melhorias na aprendizagem dos estudantes e na formação continuada dos docentes e técnico-administrativos em educação.

O NPI é constituído por servidores que se inter-relacionam na atuação e operacionalização das ações que permeiam os processos de ensino e aprendizagem na instituição. Tendo como membros natos os servidores no exercício dos seguintes cargos e/ou funções: Diretor (a) de Ensino; Coordenador(a) Geral de Ensino; Pedagogo(a); Responsável pela

Assistência Estudantil no Câmpus; Técnico(s) em Assuntos Educacionais lotado(s) na Direção de Ensino. Além dos membros citados poderão ser convidados para compor o Núcleo Pedagógico Integrado, como membros titulares, outros servidores efetivos do Câmpus.

A finalidade do NPI é proporcionar estratégias, subsídios, informações e assessoramento aos docentes, técnico-administrativos em educação, educandos, pais e responsáveis legais, para que possam acolher, entre diversos itinerários e opções, aquele mais adequado enquanto projeto educacional da instituição e que proporcione meios para a formação integral, cognitiva, inter e intrapessoal e a inserção profissional, social e cultural dos estudantes.

Além do mais, a constituição desse núcleo tem como objetivo, promover o planejamento, implementação, desenvolvimento, avaliação e revisão das atividades voltadas ao processo de ensino e aprendizagem em todas as suas modalidades, formas, graus, programas e níveis de ensino, com base nas diretrizes institucionais.

3.2.2.2. Atividades de Nivelamento

Entende-se por nivelamento o desenvolvimento de atividades formativas que visem recuperar conhecimentos que são essenciais para o que o estudante consiga avançar no itinerário formativo de seu curso com aproveitamento satisfatório. Tais atividades serão asseguradas ao estudante, por meio de:

- recuperação paralela, desenvolvidas com o objetivo que o estudante possa recompor aprendizados durante o período letivo;
- projetos de ensino elaborados pelo corpo docente do curso, aprovados no âmbito do Programa Institucional de Projetos de Ensino, voltados para conteúdos/temas específicos com vistas à melhoria da aprendizagem nos cursos superiores;
- programas de educação tutorial, que incentivem grupos de estudo entre os estudantes de um curso, com vistas à aprendizagem cooperativa;
- demais atividades formativas promovidas pelo curso, para além das atividades curriculares que visem subsidiar/sanar as dificuldades de aprendizagem dos estudantes.
- disciplinas da formação básica, na área do curso, previstas no próprio currículo do curso, visando retomar os conhecimentos básicos a fim de dar condições para que os estudantes consigam prosseguir no currículo.

3.2.2.3. Atendimento Psicopedagógico

O IF Farroupilha Câmpus Santa Rosa possui uma equipe de profissionais voltada ao atendimento psicopedagógico dos estudantes, tais como: psicó-

logo, pedagogo, assistente social, técnico em assuntos educacionais e assistente de alunos.

A partir do organograma institucional estes profissionais atuam em setores como: Coordenação de Assistência Estudantil (CAE), Coordenação de Ações Inclusivas (CAI) e Núcleo Pedagógico Integrado (NPI), os quais desenvolvem ações que tem como foco o atendimento ao estudante.

O atendimento psicopedagógico compreende atividades de orientação e apoio ao processo de ensino e aprendizagem, tendo como foco não apenas o estudante, mas todos os sujeitos envolvidos, resultando, quando necessário, na reorientação deste processo.

As atividades de apoio psicopedagógico atenderão a demandas de caráter pedagógico, psicológico, social, entre outros, através do atendimento individual e/ou em grupos, com vistas à promoção, qualificação e ressignificação dos processos de ensino e aprendizagem.

Os estudantes com necessidade especiais de aprendizagem terão atendimento educacional especializado pelo Núcleo de atendimento a pessoas com necessidades específicas (NAPNE), que visa oferecer suporte ao processo de ensino e aprendizagem de estudantes com deficiência, transtornos globais do desenvolvimento e altas habilidades/superdotação, envolvendo também orientações metodológicas aos docentes para a adaptação do processo de ensino às necessidades destes sujeitos.

3.2.2.4. Mobilidade Acadêmica

O IF Farroupilha mantém programas de mobilidade acadêmica entre instituições de ensino do país e instituições de ensino estrangeiras, através de convênios interinstitucionais ou através da adesão a programas governamentais, visando incentivar e dar condições para que os estudantes enriqueçam seu processo formativo a partir do intercâmbio com outras instituições e culturas.

As normas para a Mobilidade Acadêmica estão definidas e regulamentadas em documentos institucionais próprios.

3.2.3. Educação Inclusiva

Entende-se como educação inclusiva a garantia de acesso e permanência do estudante na instituição de ensino e do acompanhamento e atendimento do egresso no mundo do trabalho, respeitando as diferenças individuais, especificamente, das pessoas com deficiência, diferenças étnicas, de gênero, cultural, socioeconômica, entre outros.

O Instituto Federal Farroupilha priorizará ações inclusivas voltadas às especificidades dos seguintes grupos sociais, com vistas à garantia de igualdade de condições e oportunidades educacionais:

I - pessoas com necessidades educacionais específicas: consolidar o direito das pessoas com deficiência visual, auditiva, intelectual, físico motora, múltiplas deficiências, altas habilidades/superdotação e transtornos globais do desenvolvimento, promovendo sua emancipação e inclusão nos sistemas de ensino e nos demais espaços sociais;

II - gênero e diversidade sexual: o reconhecimento, o respeito, o acolhimento, o diálogo e o convívio com a diversidade de orientações sexuais fazem parte da construção do conhecimento e das relações sociais de responsabilidade da escola como espaço formativo de identidades. Questões ligadas ao corpo, à prevenção de doenças sexualmente transmissíveis, à gravidez precoce, à orientação sexual, à identidade de gênero são temas que fazem parte desta política;

III - diversidade étnica: dar ênfase nas ações afirmativas para a inclusão da população negra e da comunidade indígena, valorizando e promovendo a diversidade de culturas no âmbito institucional;

IV - oferta educacional voltada às necessidades das comunidades do campo: medidas de adequação da escola à vida no campo, reconhecendo e valorizando a diversidade cultural e produtiva, de modo a conciliar tais atividades com a formação acadêmica;

V - situação socioeconômica: adotar medidas para promover a equidade de condições aos sujeitos em vulnerabilidade socioeconômica.

Para a efetivação das ações inclusivas, o IF Farroupilha constituiu o Plano Institucional de Inclusão, que promoverá ações com vistas:

I - à preparação para o acesso;

II - a condições para o ingresso;

III - à permanência e conclusão com sucesso;

IV - ao acompanhamento dos egressos.

Para auxiliar na operacionalização da Política de Educação Inclusiva, o Câmpus Santa Rosa conta com o Núcleo de Atendimento a Pessoas com Necessidades Específicas (NAPNE) e Núcleo Estudos e Pesquisas Afro-brasileiras e Indígenas (NEABI). Com vistas à educação inclusiva, são ainda desenvolvidas ações que contam com adaptação e flexibilização curricular, a fim de assegurar o processo de aprendizagem, e com aceleração e suplementação de estudos para os estudantes com Altas Habilidades/Superdotação.

3.2.3.1. NAPNE (Núcleo de Apoio às Pessoas com Necessidades Educacionais Especiais)

Atualmente, trabalhamos com o apoio educacional a 85 estudantes com deficiência, frequentando os diversos cursos de nível médio, técnico e superior, presencial e à distância em nosso Instituto. Esta atividade requer o acompanhamento destes estudantes para garantir o acesso e a sua permanência através de adequações e/ou adaptações curriculares, construção de tecnologias assistivas e demais materiais pedagó-

gicos. Acompanhar a vida escolar destes estudantes e estimular as relações entre instituição escolar e família, bem como auxiliar no processo de ensino-aprendizagem, como mediador entre docentes, estudantes, gestores, são atividades da comissão do NAPNE e são fundamentais para garantir a inclusão em nosso Instituto.

Dentre as ações do NAPNE em todos os Câmpus, destacamos: a formação continuada de servidores em educação que, no ano de 2014, irá trabalhar com o Projeto “Acessibilidade na Educação Superior do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha: Caminhos para a Inclusão”, com o apoio do Programa Incluir SEESP/SESU/MEC-2010. Isso contempla o Plano de acessibilidade arquitetônica para todos os prédios novos e reformas dos antigos; acessibilidade pedagógica, em que estamos trabalhando com as adequações e adaptações curriculares, e, o regulamento da terminalidade específica para estudantes com deficiência; salas multifuncionais do NAPNE que auxiliam na elaboração de materiais pedagógicos; e espaço de estudos aos estudantes com deficiência e à todos que quiserem usufruir desta sala.

Também foram criadas disciplinas com enfoque inclusivo para todos os cursos, nas diferentes modalidades de ensino, destacando: Educação para a Diversidade, Libras I e II, Turismo acessível, Acessibilidade Arquitetônica e Mobilidade Urbana, já em pleno trabalho. Destacamos ainda o conteúdo “Etiqueta na Convivência com pessoas com deficiência” e o curso de LIBRAS, dentre outros. Os estudantes com Necessidades Educacionais Especiais requerem diariamente o acompanhamento do NAPNE no aspecto educacional, de saúde e de convivência, para garantir a acessibilidade atitudinal, pedagógica, arquitetônica, comunicacional, programática para a verdadeira inclusão.

3.2.3.2. NEABI (Núcleo de Estudos Afro-Brasileiros e Indígenas)

O NEABI é constituído por servidores em educação, estudantes do Câmpus e comunidade no geral, voltado para o direcionamento de estudos e ações para as questões étnico-raciais. Foi implantado em cada Câmpus com o objetivo de cumprir as Leis nº 10.639/03 e nº 11.645/08 que instituem as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino da História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena.

O Núcleo busca desenvolver ações que direcionam para uma educação pluricultural e pluriétnica e para a construção da cidadania por meio da valorização da identidade étnico-racial, principalmente de negros, afrodescendentes e indígenas. Para tanto, procura promover encontros de reflexão e capacitação de servidores em educação para o conhecimento e a valorização da história dos povos africanos, da

cultura afro-brasileira, da cultura indígena e da diversidade na construção histórica e cultural do país, além de promover a realização de atividades de extensão como seminários, conferências, painéis, simpósios, encontros, palestras, oficinas, cursos e exposições de trabalhos e atividades artístico-culturais.

Cabe também ao NEABI a proposição de ações que levem a conhecer o perfil da comunidade interna e externa do Câmpus nos aspectos étnico-raciais, de ações que fomentem pesquisas juntamente com a socialização de seus resultados por meio de publicações com as comunidades interna e externa ao Instituto: universidades, escolas, comunidades negras rurais, quilombolas, comunidades indígenas e outras instituições públicas e privadas.

3.2.4. Acompanhamento de Egressos

O acompanhamento dos egressos será realizado por meio do estímulo à criação de associação de egressos, de parcerias e convênios com empresas e instituições e organizações que demandam estagiários e profissionais com origem no IF Farroupilha. Também serão previstos a criação de mecanismos para acompanhamento da inserção dos profissionais no mundo do trabalho e a manutenção de cadastro atualizado para disponibilização de informações recíprocas.

O IF Farroupilha concebe o acompanhamento de egressos como uma ação que visa ao planejamento, definição e retroalimentação das políticas educacionais da instituição, a partir da avaliação da qualidade da formação ofertada e da interação com a comunidade.

Além disso, o acompanhamento de egressos visa ao desenvolvimento de políticas de formação continuada, com base nas demandas do mundo do trabalho, reconhecendo como responsabilidade da instituição o atendimento aos seus egressos.

A instituição mantém programa institucional de acompanhamento de egresso, a partir de ações contínuas e articuladas, entre as Pró-Reitorias de Ensino, Extensão e Pesquisa, Pós-graduação e Inovação e Coordenação de Cursos.

4. Organização didático pedagógica

4.1. Perfil do Egresso

De acordo com o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos, o Eixo Tecnológico Produção Alimentícia:

- Compreende tecnologias relacionadas ao beneficiamento e industrialização de alimentos e bebidas.
- Abrange ações de planejamento, operação,

implantação e gerenciamento, além da aplicação metodológica das normas de segurança e qualidade dos processos físicos, químicos e biológicos, presentes nessa elaboração ou industrialização.

► Inclui atividades de aquisição e otimização de máquinas e implementos, análise sensorial, controle de insumos e produtos, controle fitossanitário, distribuição e comercialização, relacionadas ao desenvolvimento permanente de soluções tecnológicas e produtos de origem vegetal e animal.

O profissional Técnico em Alimentos atua no processamento e conservação de matérias-primas, produtos e subprodutos da indústria alimentícia e de bebidas, realizando análises físico-químicas, microbiológicas e sensoriais. Auxilia no planejamento, coordenação e controle de atividades do setor. Realiza a sanitização das indústrias alimentícias e de bebidas. Controla e corrige desvios nos processos manuais e automatizados. Acompanha a manutenção de equipamentos. Participa do desenvolvimento de novos produtos e processos.

Ainda recebe formação que habilita para:

- Compreender processos industriais nas áreas de beneficiamento, processamento e conservação de alimentos e bebidas, atuando no controle de qualidade destes produtos e de suas matérias primas.
 - Integrar equipes responsáveis pela implantação, execução e acompanhamento de programas de higienização e qualidade (BPF, PPHO e APPCC) que visem à segurança alimentar;
 - Manusear com técnica e precisão, instrumentos e equipamentos de laboratórios específicos para análises físico-químicas, microbiológicas e sensoriais de alimentos e bebidas;
 - Auxiliar no controle dos processos manuais e automatizados;
 - Participar na área de pesquisa, inovação, desenvolvimento de novos produtos e marketing;
 - Ser empreendedor na área de ciência e tecnologia de alimentos;
 - Compor equipes multiprofissionais, auxiliando na elaboração e execução de projetos pertinentes a área;
 - Prestar assistência técnica em indústrias de alimentos, instituições, órgãos de fiscalização, cooperativas, serviços de alimentação e outros;
 - Elaborar, no âmbito de suas atribuições legais, laudos, perícias, pareceres e relatórios;
 - Inserir-se no mundo do trabalho com base em princípios éticos buscando o desenvolvimento regional sustentável;
 - Interagir e aprimorar continuamente seus aprendizados sendo cidadãos críticos, propositivos e dinâmicos na busca de novos conhecimentos.
- O IF Farroupilha, em seus cursos, prioriza a

formação de profissionais que:

- Tenham competência técnica e tecnológica em sua área de atuação;
- Sejam capazes de se inserir no mundo do trabalho de modo comprometido com o desenvolvimento regional sustentável;
- Tenham formação humanística e cultura geral integrada à formação técnica, tecnológica e científica;
- Atuem com base em princípios éticos e de maneira sustentável;
- Saibam interagir e aprimorar continuamente seus aprendizados a partir da convivência democrática com culturas, modos de ser e pontos de vista divergentes.

4.2. Organização curricular

A concepção do currículo do Curso Técnico em Alimentos Subsequente tem como premissa a articulação entre a formação acadêmica e o mundo do trabalho, possibilitando a articulação entre os conhecimentos construídos nas diferentes disciplinas do curso com a prática real de trabalho, propiciando a flexibilização curricular e a ampliação do diálogo entre as diferentes áreas de formação.

O currículo do Curso Técnico em Alimentos subsequente está organizado a partir de 03 (três) núcleos de formação: Núcleo Básico, Núcleo Politécnico e Núcleo Tecnológico, os quais são perpassados pela Prática Profissional.

O Núcleo Básico é constituído a partir dos conhecimentos e habilidades inerentes a educação básica, para complementação e atualização de estudos, em consonância com o respectivo eixo tecnológico e o perfil profissional do egresso. Nos cursos subsequentes, o núcleo básico é constituído a partir dos conhecimentos e habilidades inerentes a educação básica, para complementação e atualização de estudos, em consonância com o respectivo eixo tecnológico e o perfil profissional do egresso.

O Núcleo Tecnológico é caracterizado por ser um espaço da organização curricular ao qual se destinam as disciplinas que tratam dos conhecimentos e habilidades inerentes à educação técnica e que possuem maior ênfase tecnológica e menor área de integração com as demais disciplinas do curso em relação ao perfil profissional do egresso. Constitui-se basicamente a partir das disciplinas específicas da formação técnica, identificadas a partir do perfil do egresso que instrumentalizam: domínios intelectuais das tecnologias pertinentes ao eixo tecnológico do curso; fundamentos instrumentais de cada habilitação; e fundamentos que contemplam as atribuições funcionais previstas nas legislações específicas referentes à formação profissional.

O Núcleo Politécnico é caracterizado por ser um

espaço da organização curricular ao qual se destinam as disciplinas que tratam dos conhecimentos e habilidades inerentes à educação básica e técnica, que possuem maior área de integração com as demais disciplinas do curso em relação ao perfil do egresso bem como as formas de integração. O Núcleo Politécnico é o espaço onde se garantem, concretamente, conteúdos, formas e métodos responsáveis por promover, durante todo o itinerário formativo, a politécnica, a formação integral, omnilateral, a interdisciplinaridade. Tem o objetivo de ser o elo comum entre o Núcleo Tecnológico e o Núcleo Básico, criando espaços contínuos durante o itinerário formativo para garantir meios de realização da politécnica.

A carga horária total do Curso Técnico em Alimentos Subsequente é de 1.337 horas relógio, composta pelas cargas dos núcleos que são: 133 horas relógio para o Núcleo básico, 900 horas relógio para o Núcleo Politécnico e de 167 horas relógio para o Núcleo Tecnológico, somadas a carga horária de 120 horas relógio para a realização de estágio curricular supervisionado obrigatório e 17 horas relógio para a realização da orientação de estágio.

Para o atendimento das legislações mínimas e o desenvolvimento dos conteúdos obrigatórios no currículo do curso apresentados nas legislações Nacionais e nas Diretrizes do IF Farroupilha, além das disciplinas que abrangem as temáticas previstas na Matriz Curricular, serão planejadas atividades, juntamente com os Núcleos ligados à Coordenação de Ações Inclusivas do câmpus, como NAPNE (Núcleo de Atendimento às Pessoas com Necessidades Específicas) e NEABI (Núcleo de Estudos Afro-Brasileiro e Indígena), e demais setores pedagógicos da instituição, a realização de atividades formativas envolvendo estas temáticas, tais como palestras, oficinas, semanas acadêmicas, entre outras. As ações devem ser registradas e documentadas no âmbito da coordenação do curso, para fins de comprovação.

4.2.1. Flexibilização Curricular

O Curso Técnico em Alimentos Subsequente realizará, quando necessário, adaptações no currículo regular, para torná-lo apropriado às necessidades específicas dos estudantes público alvo da política nacional de educação especial na perspectiva da educação inclusiva (2008), visando a adaptação e flexibilização curricular ou terminalidade específica para os casos previstos na legislação vigente. Será previsto ainda a possibilidade de aceleração para concluir em menor tempo o programa escolar para os estudantes com altas habilidades/superdotação. Estas ações deverão ser realizadas de forma articulada com o Núcleo Pedagógico Integrado (NPI), a Coordenação de Assistência Estudantil (CAE) e Coordenação de Ações Inclusivas (CAI).

A adaptação e flexibilização curricular ou ter-

minalidade específica serão prevista, conforme as Diretrizes Institucionais para os Cursos Técnicos do IF Farroupilha.

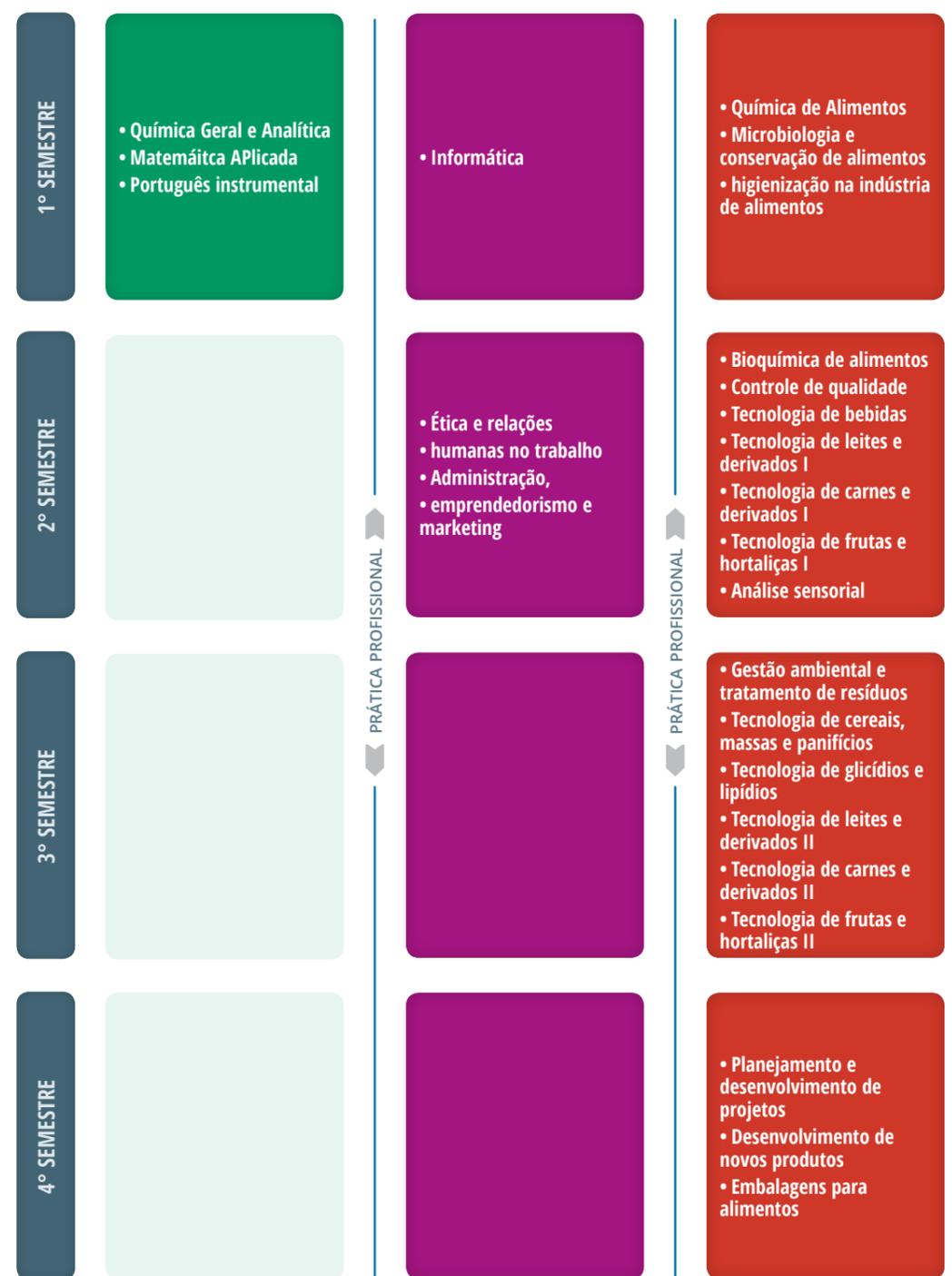
4.2.2. Núcleo de Ações Internacionais – NAI

A criação do **Núcleo de Ações Internacionais (NAI)** é motivada pela demanda de internacionalização do IF Farroupilha por meio de programas de Intercâmbio como o Ciência sem Fronteiras, Estágios no Exterior, Visitas Técnicas Internacionais e demais

oportunidades promovidas pela instituição (regidas pelo Programa de Apoio à Internacionalização do IF Farroupilha - PAINIT), e sendo que tal núcleo tem por finalidade proporcionar aos estudantes desta instituição uma possibilidade diferenciada de aprendizagem de línguas estrangeiras modernas e a interação com culturas estrangeiras.

Para tanto, a oferta da Língua Estrangeira Moderna (LEM) para os cursos subsequentes será de caráter optativo aos estudantes, conforme disponibilidade de vagas nas turmas em andamento ofertadas, preferencialmente, pelo NAI.

4.3. Representação gráfica do Perfil de formação



LEGENDA

- Disciplinas do Núcleo Básico
- Disciplinas do Núcleo Politécnico
- Disciplinas do Núcleo Tecnológico

4.4. Matriz Curricular

Sem.	Disciplinas	Períodos semanais	CH (h/a)*
1º Semestre	Química Geral e Analítica	4	80
	Química de Alimentos	4	80
	Microbiologia e Conservação de Alimentos	4	80
	Higienização na Indústria de Alimentos	2	40
	Informática	2	40
	Matemática Aplicada	2	40
	Português Instrumental	2	40
Sub total de disciplinas no semestre		20	400
2º Semestre	Bioquímica de Alimentos	1	20
	Controle de Qualidade	3	60
	Tecnologia de Bebidas	3	60
	Tecnologia de Leite e Derivados I	2	40
	Tecnologia de Carnes e Derivados I	2	40
	Tecnologia de Frutas e Hortaliças I	3	60
	Análise Sensorial	2	40
	Ética e Relações Humanas no Trabalho	2	40
	Administração, Empreendedorismo e Marketing	2	40
	Sub total de disciplinas no semestre		20
3º Semestre	Gestão Ambiental e Tratamento de Resíduos	3	60
	Tecnologia de Cereais, massas e Panifícios	4	80
	Tecnologia de Glicídios e Lipídios	3	60
	Tecnologia de Leite e Derivados II	3	60
	Tecnologia de Carnes e Derivados II	4	80
	Tecnologia de Frutas e Hortaliças II	3	60
Sub total de disciplinas no semestre		20	400
4º Semestre	Planejamento e Desenvolvimento de Projetos	3	60
	Desenvolvimento de Novos Produtos	3	60
	Embalagens para Alimentos	2	40
	Segurança no Trabalho	2	40
	Nutrição	2	40
	Orientação de Estágio	1	20
Sub total de disciplinas no semestre		13	260
Carga Horária total de disciplinas (hora aula)			1.460
Carga Horária total de disciplinas (hora relógio)			1.217
Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório (hora relógio)			120
Carga Horária total do curso (hora relógio)			1.337

* Cada hora aula equivale a 50 minutos

LEGENDA

- Disciplinas do Núcleo Básico
- Disciplinas do Núcleo Politécnico
- Disciplinas do Núcleo Tecnológico

4.4.1. Pré-requisitos para cursar disciplinas específicas

Para a matrícula nas disciplinas de Tecnologia de Leite e Derivados II, Tecnologia de Carnes e Derivados II e Tecnologia de Frutas e Hortalças II, é pré-requisito obrigatório o aluno ter cursado e ter sido aprovado nas disciplinas de Tecnologia de Leite e Derivados I, Tecnologia de Carnes e Derivados I e Tecnologia de Frutas e Hortalças I, respectivamente.

4.5. Prática Profissional

A prática profissional, prevista na organização curricular do curso, deve estar continuamente relacionada aos seus fundamentos científicos e tecnológicos, orientada pela pesquisa como princípio pedagógico que possibilita ao estudante enfrentar o desafio do desenvolvimento da aprendizagem permanente.

No Curso Técnico em Alimentos Subsequente, a prática profissional será desenvolvida através do estágio curricular supervisionado obrigatório, práticas profissionais integradas (PPIs), visitas técnicas, experimentos, estudos de caso, entre outras.

4.5.1. Prática Profissional Integrada

A Prática Profissional Integrada - PPI, deriva da necessidade de garantir a prática profissional nos cursos técnicos do Instituto Federal Farroupilha, a ser concretizada no planejamento curricular, orientada pelas diretrizes institucionais para os cursos técnicos do IF Farroupilha e demais legislações da educação técnica de nível médio.

A Prática Profissional Integrada, nos cursos técnicos subsequentes visa agregar conhecimentos por meio da integração entre as disciplinas do curso, resgatando assim, conhecimentos e habilidades adquiridos na formação básica.

A Prática Profissional Integrada no Curso Técnico Alimentos Subsequente tem por objetivo aprofundar o entendimento do perfil do egresso e áreas de atuação do curso, buscando aproximar a formação dos estudantes com o mundo de trabalho. Da mesma forma, a PPI pretende articular horizontalmente o conhecimento dos quatro semestres do curso oportunizando o espaço de discussão e um espaço aberto para entrelaçamento entre as disciplinas.

A aplicabilidade da Prática Profissional Integrada no currículo tem como finalidade incentivar a pesquisa como princípio educativo promovendo a interdisciplinaridade e a indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão através do incentivo a inovação tecnológica.

A PPI é um dos espaços no qual se busca formas e métodos responsáveis por promover, durante todo o

itinerário formativo, a politecnicidade, a formação integral, omnilateral, a interdisciplinaridade, integrando os núcleos da organização curricular.

A prática profissional integrada deve articular os conhecimentos trabalhados em no mínimo, duas disciplinas da área técnica, definidas em projeto próprio de PPI, a partir de reunião do colegiado do Eixo Tecnológico de Produção Alimentícia.

O Curso Técnico em Alimentos Subsequente, contemplará a carga horária de 100h/a (6,8% da carga horária do Curso) de Práticas Profissionais Integradas (PPIs), conforme regulamentação específica reservada para o envolvimento dos estudantes em práticas profissionais. A distribuição da carga horária para a Prática Profissional Integrada ficará assim distribuída, conforme decisão do colegiado do curso: 20h/a no 1º semestre, 20h/a no 2º semestre, 30h/a no 3º semestre, e 30h/a no 4º semestre.

As atividades correspondentes às práticas profissionais integradas ocorrerão ao longo das etapas, orientadas pelos docentes titulares das disciplinas específicas. Estas práticas deverão estar contempladas nos planos de ensino das disciplinas que as realizarão, além disso, preferencialmente antes do início letivo que as PPIs serão desenvolvidas, ou no máximo, até vinte dias úteis a contar do primeiro dia letivo do ano, deverá ser elaborado um projeto de PPI que indicará as disciplinas que farão parte das práticas. O projeto de PPI será assinado, aprovado e arquivado juntamente com o plano de ensino de cada disciplina envolvida. A carga horária total do Projeto de PPI de cada ano faz parte do cômputo de carga horária total, em hora aula, de cada disciplina envolvida diretamente na PPI. A ciência formal a todos os estudantes do curso sobre as Práticas Profissionais Integradas em andamento no curso é dada a partir da apresentação do Plano de Ensino de cada disciplina.

A coordenação do curso deve promover reuniões periódicas (no mínimo duas) para que os docentes orientadores das práticas profissionais possam interagir, planejar e avaliar em conjunto com todos os docentes do curso a realização e o desenvolvimento das mesmas.

Estas práticas profissionais integradas serão articuladas entre as disciplinas do período letivo correspondente. A adoção de tais práticas possibilitam efetivar uma ação interdisciplinar e o planejamento integrado entre os elementos do currículo, pelos docentes e equipe técnico-pedagógica. Além disso, estas práticas devem contribuir para a construção do perfil profissional do egresso.

As práticas profissionais integradas poderão ser desenvolvidas na forma não presencial, no máximo 20% da carga horária total de PPI, que serão desenvolvidas de acordo com as Diretrizes Institucionais para os Cursos Técnicos do IF Farroupilha.

Os resultados esperados da realização da PPI, prevendo, preferencialmente o desenvolvimento de

produção e/ou produto (escrito, virtual e/ou físico) conforme o Perfil Profissional do Egresso bem como a realização de no mínimo um momento de socialização entre os estudantes e todos os docentes do curso por meio de seminário, oficina, dentre outros.

4.5.2. Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório

O estágio curricular supervisionado obrigatório como um dos instrumentos para a prática profissional no curso Técnico em Alimentos Subsequente terá carga horária de 120 horas relógio e poderá ser realizado a partir do início do quarto semestre, mediante aprovação em todos os componentes curriculares até o terceiro semestre. O estágio curricular supervisionado obrigatório deverá ser realizado em empresas ou instituições ligadas à área da produção alimentícia, com profissional disponível para supervisionar e orientar o estudante durante as atividades realizadas no estágio. Para a realização do estágio curricular supervisionado obrigatório o estudante deverá ser supervisionado por um responsável técnico na empresa e ser acompanhado por um professor-orientador, preferencialmente com experiência na área de realização do estágio.

Os resultados do estágio curricular supervisionado obrigatório serão apresentados através de relatório final e apresentados em seminário de socialização ou outra forma de realização definida pelo colegiado de curso e comunicada aos estudantes. Também será considerada a avaliação do supervisor de campo, responsável pela empresa ou instituição em que o estudante cumprirá o estágio.

Para o início da realização do estágio, os estudantes deverão necessariamente estar matriculados e estar cursando a disciplina de Orientação de estágio, que visa preparar o estudante para esta prática, bem como, orientá-lo para a elaboração do relatório de estágio.

Existe ainda, para os estudantes que desejarem ampliar a sua prática de estágio, para além da carga horária mínima estipulada na matriz curricular, a possibilidade de realizar estágios curriculares supervisionados não obrigatórios com carga horária não especificada, mediante convênio e termos de compromisso entre as empresas ou instituições e o Instituto Federal Farroupilha que garantam as condições legais necessárias.

4.6. Avaliação

4.6.1. Avaliação da Aprendizagem

Conforme as Diretrizes Institucionais para os Cursos Técnicos do IF Farroupilha, a avaliação da aprendizagem dos estudantes do Curso Técnico em

Alimentos Subsequente, visa à sua progressão para o alcance do perfil profissional de conclusão do curso, sendo contínua e cumulativa, com prevalência dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos, bem como dos resultados ao longo do processo sobre os de eventuais provas finais.

A avaliação dos aspectos qualitativos compreende, além da apropriação de conhecimentos e avaliação quantitativa, o diagnóstico, a orientação e reorientação do processo de ensino aprendizagem, visando o aprofundamento dos conhecimentos e o desenvolvimento de habilidades e atitudes pelos (as) estudantes.

A avaliação do rendimento escolar enquanto elemento formativo é condição integradora entre ensino e aprendizagem deverá ser ampla, contínua, gradual, dinâmica e cooperativa, acontecendo paralelamente ao desenvolvimento de conteúdos.

Para a avaliação do rendimento dos estudantes, serão utilizados instrumentos de natureza variada e em número amplo o suficiente para poder avaliar o desenvolvimento de capacidades e saberes com ênfases distintas ao longo do período letivo.

O professor deixará claro aos estudantes, por meio do Plano de Ensino, no início do período letivo, os critérios para avaliação do rendimento escolar. Os resultados da avaliação de aprendizagem deverão ser informados ao estudante, pelo menos, duas vezes por semestre, ou seja, ao final de cada bimestre, a fim de que estudante e professor possam juntos, criar condições para retomar aspectos nos quais os objetivos de aprendizagem não tenham sido atingidos. Serão utilizados no mínimo três instrumentos de avaliação desenvolvidos no decorrer do semestre letivo.

Durante todo o itinerário formativo do estudante deverão ser previstas atividades de recuperação paralela, complementação de estudos dentre outras para atividades que o auxiliem a ter êxito na sua aprendizagem, evitando a não compreensão dos conteúdos, a reprovação e/ou evasão. A carga horária da recuperação paralela não está incluída no total da carga horária da disciplina e carga horária total do curso.

Cada docente deverá propor, em seu planejamento semanal, estratégias de aplicação da recuperação paralela dentre outras atividades visando a aprendizagem dos estudantes, as quais deverão estar previstas no plano de ensino, com a ciência da CGE e da Assessoria Pedagógica do Câmpus.

No final do primeiro bimestre de cada semestre letivo, o professor comunicará aos estudantes o resultado da avaliação diagnóstica parcial do semestre.

Após avaliação conjunta do rendimento escolar do estudante, o Conselho de Classe Final decidirá quanto à sua retenção ou progressão, baseado na análise dos comprovantes de acompanhamento de estudos e oferta de recuperação paralela. Serão previstas durante o curso avaliações integradas

envolvendo os componentes curriculares para fim de articulação do currículo.

O sistema de avaliação do IF Farroupilha é regulamentado por normativa própria. Entre os aspectos relevantes segue o exposto abaixo:

- Os resultados da avaliação do aproveitamento são expressos em notas.
- Para o estudante ser considerado deverá atingir: Nota 7,0 (sete), antes do Exame Final; Média mínima 5,0 (cinco), após o Exame Final.
- No caso do estudante não atingir, ao final do semestre, a nota 7,0 e a nota for superior a 1,7 terá direito a exame, sendo assim definido:
 - A média final da etapa terá peso 6,0 (seis).
 - O Exame Final terá peso 4,0 (quatro).

Considera-se aprovado, ao término do período letivo, o (a) estudante (a) que obtiver nota, conforme orientado acima, e frequência mínima de 75% em cada disciplina.

Maior detalhamento sobre os critérios e procedimentos de avaliação, serão encontrados no regulamento próprio de avaliação.

4.6.2. Autoavaliação Institucional

A avaliação institucional é um orientador para o planejamento das ações vinculadas ao ensino, à pesquisa e à extensão, bem como a todas as atividades que lhe servem de suporte. Envolve desde a gestão até o funcionamento de serviços básicos para o funcionamento institucional, essa avaliação acontecerá por meio da Comissão Própria de Avaliação, instituída desde 2009 através de regulamento próprio avaliado pelo CONSUP.

Os resultados da autoavaliação relacionados ao Curso Técnico em Alimentos Subsequente será tomado como ponto de partida para ações de melhoria em suas condições físicas e de gestão.

4.7. Critérios e procedimentos para aproveitamento de estudos anteriores

O aproveitamento de estudos anteriores compreende o processo de aproveitamento de componentes curriculares cursados com êxito em outro curso de mesmo nível de ensino.

O aproveitamento de estudos anteriores poderá ser solicitado pelo estudante e deve ser avaliado por Comissão de Análise composta por professores da área de conhecimento com os critérios expostos nas Diretrizes Institucionais para os cursos técnicos do IF Farroupilha.

O pedido de aproveitamento de estudos deve ser protocolado no Setor de Registros Acadêmicos do Câmpus, por meio de formulário próprio, acompanhado de histórico escolar completo e atualizado da Instituição de origem, da ementa e programa do respectivo componente curricular.

4.8. Critérios e procedimentos de certificação de desconhecimento e experiências anteriores

Entende-se por Certificação de Conhecimentos Anteriores a dispensa de frequência em componente curricular do curso em que o estudante comprove domínio de conhecimento por meio de aprovação em avaliação a ser aplicada pelo IF Farroupilha.

Conforme as Diretrizes Institucionais para os Cursos Técnicos do IF Farroupilha a certificação de conhecimentos por disciplina somente pode ser aplicada em curso que prevê matrícula por disciplina, cabendo assim, caso solicitado pelo estudante, à certificação de conhecimentos para os estudantes do Curso Técnico em Alimentos Subsequente. O detalhamento para os critérios e procedimentos para a certificação de conhecimentos e experiências anteriores estão expressos nas Diretrizes Institucionais para os Cursos Técnicos do IF Farroupilha.

De acordo com a Diretrizes Institucionais para os cursos técnicos do IF Farroupilha, não serão previstas Certificações Intermediárias nos cursos técnicos do IF Farroupilha salvo os casos necessários para Certificação de Terminalidade Específica.

4.9. Expedição de Diploma e Certificados

Conforme Diretrizes Institucionais para os Cursos Técnicos do IF Farroupilha, a certificação profissional abrange a avaliação do itinerário profissional e de vida do estudante, visando ao seu aproveitamento para prosseguimento de estudos ou ao reconhecimento para fins de certificação para exercício profissional, de estudos não formais e experiência no trabalho, bem como de orientação para continuidade de estudos, segundo itinerários formativos coerentes com os históricos profissionais dos cidadãos, para valorização da experiência extraescolar.

O IF Farroupilha deverá expedir e registrar, sob sua responsabilidade, os diplomas de técnico de nível médio para os estudantes do Curso Técnico em Alimentos Subsequente, aos estudantes que concluíram com êxito todas as etapas formativas previstas no seu itinerário formativo.

Os diplomas de técnico de nível médio devem explicitar o correspondente título de Técnico em Alimentos, indicando o eixo tecnológico ao qual se vincula. Os históricos escolares que acompanham os diplomas devem explicitar os componentes curriculares cursados, de acordo com o correspondente perfil profissional de conclusão, explicitando as respectivas cargas horárias, frequências e aproveitamento dos concluintes.

4.10. Ementário

4.10.1. Componentes curriculares obrigatórios

Componente Curricular: Química Geral e Analítica			
Carga Horária (h/a):	80 h/a	Período Letivo:	1º semestre
Ementa			
Introdução à química. A matéria e suas transformações. Notação e nomenclatura química. Estrutura atômica. Tabela periódica. Ligações químicas. Funções inorgânicas. Funções orgânicas. Reconhecimento e utilização de vidrarias e equipamentos. Calibração de materiais volumétricos. Preparo de soluções. Diluições, técnicas de separação de misturas, cálculos estequiométricos, volumetria, pH. Técnicas analíticas.			
Ênfase Tecnológica			
Funções inorgânicas. Funções orgânicas. Preparo de soluções. Técnicas Analíticas.			
Área de Integração			
Química de Alimentos (Técnicas de amostragem, preparo e manuseio de amostras; Determinação analítica da composição centesimal dos alimentos). Microbiologia e Conservação de Alimentos (Métodos físicos e químicos de conservação de alimentos). Higienização na Indústria de Alimentos (Tipos e utilização de detergentes e sanitizantes). Segurança no Trabalho (Riscos ambientais).			
Bibliografia Básica			
FELTRE, Ricardo. Química . 6. ed. São Paulo: Moderna, 2004. RUSSELL, John B; BROTTTO, Maria Elizabeth (Coord.). Química geral . Vol. 1. 2. ed. São Paulo: Pearson, 1994. SKOOG, Douglas A. Fundamentos de química analítica . São Paulo: Thomson, 2006.			
Bibliografia Complementar			
BACCAN, Nivaldo. Química analítica quantitativa elementar . 3. ed. rev. ampl. e reest. São Paulo: E. Blucher, 2001. HARRIS, Daniel C. Explorando a química analítica . 4. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2011. ROSA, Gilber; GAUTO, Marcelo; GONÇALVES, Fábio. Química analítica: práticas de laboratório . Porto Alegre: Bookman, 2013.			

Componente Curricular: Química de Alimentos			
Carga Horária (h/a):	80 h/a	Período Letivo:	1º semestre
Ementa			
Principais grupos de componentes químicos dos alimentos: água, carboidratos, lipídios, proteínas, vitaminas, minerais e pigmentos. Técnicas de amostragem, preparo e manuseio de amostras. Determinação analítica da composição centesimal dos alimentos.			
Ênfase Tecnológica			
Determinação analítica da composição centesimal dos alimentos.			
Área de Integração			
Química Geral e Analítica (Preparo de soluções; cálculos estequiométricos; volumetria; Técnicas analíticas). Higienização na Indústria de Alimentos (Métodos e etapas que compõem o processo; Planejamento, execução e monitoramento de programas de higiene, limpeza e sanitização na produção de alimentos). Tecnologia de Leite e Derivados I (Bioquímica do Leite; composição físico-química). Tecnologia de Carnes e Derivados I (Composição química e estrutura da carne; Bioquímica da carne). Tecnologia de Frutas e Hortaliças I (metabolismo, amadurecimento, senescência e pós-colheita de frutas e hortaliças). Tecnologia de Cereais, massas e Panificados (Composição e características de cereais).			
Bibliografia Básica			
CECCHI, Heloísa M. Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos . 2ª ed. Campinas: Ed. Unicamp, 2003. COULTATE, Tom P. Alimentos: a química de seus componentes . 3ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2004. ORDÓÑEZ PEREDA, Juan A. (Org.). Tecnologia de alimentos - volume 1 - Componentes dos alimentos e processos . Porto Alegre: Artmed, 2005.			
Bibliografia Complementar			
ARAÚJO, Júlio M. A. Química de Alimentos . 3ª ed. Viçosa: UFV, 2008. DAMODARAN, Srinivasan; PARKIN, Kirk L.; FENNEMA, Owen R. Química de alimentos de Fennema . 4ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2010. SILVA, Dirceu J.; QUEIROZ, Augusto C. Análise de alimentos: métodos químicos e biológicos . 3ª ed. Viçosa: UFV, 2006.			

Componente Curricular: Microbiologia e Conservação de Alimentos			
Carga Horária (h/a):	80 h/a	Período Letivo:	1º semestre
Ementa			
Histórico e noções gerais. Bactérias, fungos e vírus. Micro-organismos benéficos, deteriorantes, patogênicos e indicadores encontrados nos alimentos e sua relação com a conservação dos alimentos. Doenças microbianas transmitidas por alimentos. Fatores que controlam o desenvolvimento microbiano nos alimentos. Métodos físicos e químicos de conservação de alimentos. Contaminação e deterioração dos alimentos. Preparação de meios de cultura e diluentes. Padrões e análises microbiológicas conforme a legislação vigente. Controle da qualidade microbiológica e dos processos de conservação de alimentos.			
Ênfase Tecnológica			
Micro-organismos benéficos, deteriorantes, patogênicos e indicadores encontrados nos alimentos. Fatores que controlam o desenvolvimento microbiano nos alimentos. Análises microbiológicas conforme legislação vigente.			
Área de Integração			
Química Geral e Analítica (Funções inorgânicas; Funções orgânicas; pH). Higienização na Indústria de Alimentos (Avaliação da eficácia da higienização). Bioquímica de Alimentos (Fermentações). Gestão Ambiental e Tratamento de Resíduos (Tratamento primário, secundário e terciário). Tecnologia de Leite e Derivados I (Produção e obtenção higiênica do leite). Tecnologia de Cereais, massas e Panificados (Armazenamento).			
Bibliografia Básica			
FRANCO, Bernadette D. G. M.; LANDGRAF, Mariza. Microbiologia dos Alimentos . São Paulo: Atheneu, 2008. JAY, James M. Microbiologia de alimentos . 6ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2005. SILVA, N.; et al. Manual de Métodos de Análise Microbiológica de Alimentos . 4. ed. São Paulo: Livraria Varela, 2010.			
Bibliografia Complementar			
FORSYTHE, Stephen. Microbiologia da segurança alimentar . Porto Alegre: Artmed, 2002. ORDÓÑEZ PEREDA, Juan A. (Org.). Tecnologia de alimentos - volume 1 - Componentes dos alimentos e processos . Porto Alegre: Artmed, 2005. TORTORA, Gerard; FUNKE, Berdell; CASE, Christine. Microbiologia . 8ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2005.			

Componente Curricular: Higienização na Indústria de Alimentos			
Carga Horária (h/a):	40 h/a	Período Letivo:	1º semestre
Ementa			
Introdução a higienização. Métodos e etapas que compõem o processo de higienização. Planejamento, execução e monitoramento de programas de higiene, limpeza e sanitização na produção de alimentos. Tipos e utilização de detergentes e sanitizantes. Avaliação da eficácia da higienização. Qualidade da água. Aplicação de planos de higienização de acordo com a legislação vigente.			
Ênfase Tecnológica			
Planejamento, execução e monitoramento de programas de higiene, limpeza e sanitização na produção de alimentos. Tipos e utilização de detergentes e sanitizantes.			
Área de Integração			
Química Geral e Analítica (preparo de soluções; diluições). Microbiologia e Conservação de Alimentos (Padrões e análises microbiológicas conforme a legislação vigente). Controle de Qualidade (Programas e ferramentas de qualidade aplicáveis nas indústrias de alimentos e bebidas)			
Bibliografia Básica			
ANDRADE, Nélio José de. Higiene na indústria de alimentos: avaliação e controle da adesão e formação de biofilmes bacterianos . São Paulo: Varela, 2008. ANDRADE, Nélio José de; PINTO, Cláudia Lúcia de Oliveira. Higienização na indústria de alimentos . Viçosa: CPT, 2008. GERMANO, Pedro Manuel Leal; GERMANO, Maria Izabel Simões. Higiene e vigilância sanitária de alimentos: qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos . 3. ed. rev. e ampl. Barueri: Manole, 2008.			
Bibliografia Complementar			
BERTOLINO, Marco Túlio. Gerenciamento da qualidade na indústria alimentícia: ênfase na segurança de alimentos . Porto Alegre: Artmed, 2010. EVANGELISTA, José. Tecnologia de alimentos . 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2008. SILVA, Eneo Alves da. Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação . 6. ed. São Paulo: Varela, 1995.			

Componente Curricular: Informática			
Carga Horária (h/a):	40 h/a	Período Letivo:	1º semestre
Ementa			
Hardware básico; Noções de Sistema Operacional; Editor de Textos; Editor de Apresentações; Planilhas eletrônicas; Navegação e pesquisa na internet; Tópicos Específicos para o curso.			
Ênfase Tecnológica			
Editor de Textos. Planilhas eletrônicas. Pesquisa na internet; Tópicos Específicos para o curso.			
Área de Integração			
Orientação de Estágio (Normas para elaboração do relatório final).			
Bibliografia Básica			
ALVES, William Pereira. Informática: Microsoft Office Word 2010 e Microsoft Excel 2010 . São Paulo: Érica, 2013. CAPRON, H. L.; JOHNSON, J. A. Introdução à informática . 8. ed. São Paulo: Pearson, 2004. MANZANO, André Luiz N. G.; MANZANO, Maria Izabel N.G. Estudo dirigido de informática básica . 7. ed. rev., atual. e ampl. São Paulo: Érica, 2007.			
Bibliografia Complementar			
ALMEIDA, Fernando José de. Educação e informática: os computadores na escola . 5. ed. São Paulo: Cortez, 2009. BRASIL. MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. SECRETARIA DE EDUCAÇÃO BÁSICA. Informática básica . 3. ed. atual. e rev. Brasília: Ed. UnB, 2008. LÉVY, Pierre. As tecnologias da inteligência: o futuro do pensamento na era da informática . 2. ed. Rio de Janeiro: Ed. 34, 2010.			

Componente Curricular: Matemática Aplicada			
Carga Horária (h/a):	40 h/a	Período Letivo:	1º semestre
Ementa			
Frações, porcentagem, operações com potências, razão e proporção. Regra de três simples e composta. Noções de funções (afim, quadrática, exponencial, logarítmica). Análise e construções de gráficos.			
Ênfase Tecnológica			
Operações com potências, razão e proporção. Regra de três simples e composta. Análise e construções de gráficos.			
Área de Integração			
Química Geral e Analítica (preparo de soluções; diluições) Microbiologia e Conservação de Alimentos (reparação de meios de cultura e diluentes. Padrões e análises microbiológicas conforme a legislação vigente).			
Bibliografia Básica			
BEZERRA, Manoel Jairo. Matemática para o Ensino Médio . 5.ed. São Paulo: Scipione, 2004. GIOVANNI, José Ruy, Bonjorno, José Roberto. Matemática completa . 2. ed. São Paulo: FTD, 2005. LOPES, Luiz Fernando; CALLIARI, Luiz Roberto. Matemática aplicada na educação profissional . Curitiba: Base, 2010.			
Bibliografia Complementar			
DANTE, Luiz Roberto. Matemática: contexto & aplicações . 5. ed. São Paulo: Ática, 2011. GIOVANNI, José Ruy, Bonjorno, José Roberto, Giovanni Júnior, José Ruy. Matemática fundamental: uma nova abordagem . São Paulo: FTD, 2002. IEZZI, Gelson...[et Al.]. Matemática: ciência e aplicações . 5. ed. São Paulo: Atual, 2010.			

Componente Curricular: Português Instrumental			
Carga Horária (h/a):	40 h/a	Período Letivo:	1º semestre
Ementa			
Partes que constituem o projeto e o relatório. Projeto e relatório com correções e adequação da linguagem. Expressão escrita com fluência, organização e segurança. Leitura e compreensão de textos da área profissional. Níveis de linguagem e adequação linguística. Comunicação oral e escrita. Gramática aplicada. Gêneros textuais: resumo, resenha, artigo científico e relatório.			
Ênfase Tecnológica			
Projeto e relatório com correções e adequação da linguagem. Expressão escrita com fluência, organização e segurança.			
Área de Integração			
Orientação de Estágio (Normas para elaboração do relatório final).			
Bibliografia Básica			
CADORE, Luís Agostinho. Curso prático de português: literatura, gramática, redação . 12. ed. rev. e ampl. São Paulo: Ática, 1999. MEDEIROS, João Bosco. Redação Científica: a prática de fichamentos, resumos, resenhas . 11. ed. São Paulo: Atlas, 2009. TERRA, Ernani, de Nicola, José. Práticas de linguagem: leitura & produção de textos: ensino médio . São Paulo: Scipione, 2008.			
Bibliografia Complementar			
ABREU, Antônio Suárez. Curso de redação . 12. ed. São Paulo: Ática, 2004. FIORIN, José Luiz; SAVIOLI, Francisco Platão. Para entender o texto: leitura e redação . 17. ed. São Paulo: Ática, 2010. MAIA, João Domingues. Português: volume único . São Paulo: Ática, 2005.			

Componente Curricular: Bioquímica de Alimentos			
Carga Horária (h/a):	20 h/a	Período Letivo:	2º semestre
Ementa			
Introdução à Bioquímica de Alimentos. Respiração celular. Fotossíntese. Fermentações. Emprego de enzimas na indústria de alimentos.			
Ênfase Tecnológica			
Fermentações. Emprego de enzimas na indústria de alimentos.			
Área de Integração			
Microbiologia e Conservação de Alimentos (Bactérias, fungos e vírus; Preparação de meios de cultura e diluentes).			
Bibliografia Básica			
AQUARONE, Eugênio (Coord.). Biotecnologia industrial. Vol. 4. Biotecnologia na produção de alimentos . São Paulo: Blucher, 2001. BON, Elba P. S., Ferrara ... [et al.]. Enzimas em biotecnologia: produção, aplicações e mercado . Rio de Janeiro: Interciência, 2008. LEHNINGER, Albert Lester. Princípios de bioquímica . 5. ed. São Paulo: Sarvier, 2011.			
Bibliografia Complementar			
GAVA, Altanir Jaime; SILVA, Carlos Alberto Bento da; FRIAS, Jenifer Ribeiro Gava. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações . São Paulo: Nobel, 2009. MACEDO, Gabriela Alves [et al.]. Bioquímica experimental de alimentos . São Paulo: Varela, 2005. MAYER, Laurí. Fundamentos de bioquímica . Curitiba: Livro Técnico, 2012.			

Componente Curricular: Controle de Qualidade			
Carga Horária (h/a):	60 h/a	Período Letivo:	2º semestre
Ementa			
Programas e ferramentas de qualidade aplicáveis nas indústrias de alimentos e bebidas. Organização, planejamento, implantação e avaliação dos sistemas de controle e garantia da qualidade adotados pela indústria de alimentos (BPF, PPHO, APPCC, POP, ISO 9001-2000-14000-22000).			
Ênfase Tecnológica			
Programas e ferramentas de qualidade aplicáveis nas indústrias de alimentos e bebidas. BPF, PPHO, APPCC, POP.			
Área de Integração			
Higienização na Indústria de Alimentos (Avaliação da eficácia da higienização; Qualidade da água). Microbiologia e Conservação de Alimentos (Controle da qualidade microbiológica e dos processos de conservação de alimentos).			
Bibliografia Básica			
BERTOLINO, Marco Túlio. Gerenciamento da qualidade na indústria alimentícia: ênfase na segurança de alimentos . Porto Alegre: Artmed, 2010. GERMANO, Pedro Manuel Leal; GERMANO, Maria Izabel Simões. Higiene e vigilância sanitária de alimentos: qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos . 3. ed. rev. e ampl. Barueri: Manole, 2008. KOBBLITZ, Maria Gabriela Bello. Matérias-primas alimentícias: composição e controle de qualidade . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.			
Bibliografia Complementar			
EVANGELISTA, José. Tecnologia de alimentos . 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2008. FORSYTHE, Stephen J. Microbiologia da segurança alimentar . Porto Alegre: Artmed, 2002. RAMOS, Afonso Mota; BENEVIDES, Selene Daiha; PERES, Ronaldo. Manual de boas práticas de fabricação (BPF) para indústria processadoras de polpa de frutas . 2. ed. rev. Viçosa: Ed. UFV, 2010.			

Componente Curricular: Tecnologia de Bebidas			
Carga Horária (h/a):	60 h/a	Período Letivo:	2º semestre
Ementa			
Recepção e controle da matéria-prima. Tecnologias de produção de bebidas não alcoólicas (sucos, refrigerantes, água mineral, café, chá e bebidas a base de soja) e Tecnologia de Bebidas alcoólicas fermentadas e destiladas (vinhos, espumantes, cerveja, cachaça e licores). Insumos, aditivos, coadjuvantes, equipamentos e embalagens. Legislação vigente. Inovações tecnológicas.			
Ênfase Tecnológica			
Tecnologias de produção de bebidas não alcoólicas e de Tecnologia de Bebidas alcoólicas fermentadas e destiladas.			
Área de Integração			
Embalagens para Alimentos (Tipos de materiais de embalagem. Embalagens para alimentos). Microbiologia e Conservação de Alimentos (Micro-organismos deteriorantes).			
Bibliografia Básica			
GAVA, Altanir Jaime; SILVA, Carlos Alberto Bento da; FRIAS, Jenifer Ribeiro Gava. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações . São Paulo: Nobel, 2009. VENTURINI FILHO, Waldemar Gastoni (Coord.). Bebidas alcoólicas: ciência e tecnologia . São Paulo: Blucher, 2010. VENTURINI FILHO, Waldemar Gastoni (Coord.). Bebidas não alcoólicas: ciência e tecnologia . São Paulo: Blucher, 2010.			
Bibliografia Complementar			
FELLOWS, P. J.; OLIVEIRA, Florencia Cladera (Trad). Tecnologia do Processamento de Alimentos: princípios e prática . 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. JAY, James M. Microbiologia de alimentos . 6ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2005. LIMA, Urgel de Almeida. Matérias-Primas dos alimentos . São Paulo: Blucher, 2010.			

Componente Curricular: Tecnologia de Leite e Derivados I			
Carga Horária (h/a):	40 h/a	Período Letivo:	2º semestre
Ementa			
Aspectos econômicos da atividade leiteira. Bioquímica do leite. Produção e obtenção higiênica do leite, composição físico-química, processos de fabricação de leite fluído e controle de qualidade da matéria-prima e do produto. Legislação vigente.			
Ênfase Tecnológica			
Bioquímica do leite. Produção e obtenção higiênica do leite, composição físico-química, processos de fabricação de leite fluído.			
Área de Integração			
Microbiologia e Conservação de Alimentos (Micro-organismos deteriorantes). Química de Alimentos (Principais grupos de componentes químicos dos alimentos).			
Bibliografia Básica			
CHAPAVAL, Lea.; PIEKARSKI, Paulo R. B. Leite de qualidade: manejo reprodutivo, nutricional e sanitário . Viçosa: Aprenda Fácil, 2000. ORDÓÑEZ, Juan A. (Org.) Tecnologia de alimentos - volume 2 - Alimentos de origem animal . Porto Alegre: Artmed, 2005. TRONCO, Vania Maria. Manual para inspeção e qualidade do leite . 4. ed. Santa Maria: Ed. UFSM, 2010.			
Bibliografia Complementar			
FERREIRA, Célia Lúcia de Lucas Fortes. Acidez em leite e produtos lácteos: aspectos fundamentais . Viçosa: UFV, 1999 JAY, James M. Microbiologia de alimentos . 6ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2005. LIMA, Urgel de Almeida. Matérias-Primas dos alimentos . São Paulo: Blucher, 2010.			

Componente Curricular: Tecnologia de Carnes e Derivados I			
Carga Horária (h/a):	40 h/a	Período Letivo:	2º semestre
Ementa			
Aspectos econômicos da indústria de carnes. Composição química e estrutura da carne. Bioquímica da carne. Transformações <i>post mortem</i> . Manejo pré-abate e operações de abate. Desossa e tipos de cortes. Métodos analíticos para a determinação da qualidade. Legislação vigente e inspeção sanitária.			
Ênfase Tecnológica			
Composição química e estrutura da carne. Bioquímica da carne. Transformações <i>post mortem</i> . Manejo pré-abate e operações de abate. Inspeção sanitária.			
Área de Integração			
Microbiologia e Conservação de Alimentos (Micro-organismos deteriorantes). Química de Alimentos (Principais grupos de componentes químicos dos alimentos).			
Bibliografia Básica			
GOMIDE, Lúcio Alberto de Miranda; RAMOS, Eduardo Mendes; FONTES, Paulo Rogério. Tecnologia de abate e tipificação de carcaças . Viçosa: Ed. UFV, 2006. ORDÓÑEZ, Juan A. (Org.) Tecnologia de alimentos - volume 2 - Alimentos de origem animal . Porto Alegre: Artmed, 2005. RAMOS, Eduardo Mendes, Gomide, Lúcio Alberto de Miranda. Avaliação da qualidade de carnes: fundamentos e metodologias . Viçosa: UFV, 2009.			
Bibliografia Complementar			
GERMANO, Pedro M. L.; GERMANO, Maria I. S. Higiene e vigilância sanitária de alimentos . 3ª ed. São Paulo: Manole, 2008. LEHNINGER, Albert Lester. Princípios de bioquímica . 5. ed. São Paulo: Sarvier, 2011. LIMA, Urgel de Almeida. Matérias-Primas dos alimentos . São Paulo: Blucher, 2010.			

Componente Curricular: Tecnologia de Frutas e Hortaliças I			
Carga Horária (h/a):	60 h/a	Período Letivo:	2º semestre
Ementa			
Aspectos econômicos da produção de frutas e hortaliças. Manejo pós-colheita. Fisiologia, metabolismo, amadurecimento, senescência e pós-colheita de frutas e hortaliças. Principais distúrbios fisiológicos. Sistemas de Armazenamento. Operações unitárias no processamento de frutas e hortaliças.			
Ênfase Tecnológica			
Manejo pós-colheita. Fisiologia, metabolismo, amadurecimento, senescência e pós-colheita de frutas e hortaliças. Sistemas de Armazenamento.			
Área de Integração			
Microbiologia e Conservação de Alimentos (Micro-organismos deteriorantes). Química de Alimentos (Principais grupos de componentes químicos dos alimentos).			
Bibliografia Básica			
GOMES, Pimentel. Fruticultura brasileira . 13. ed. São Paulo: Nobel, 2007. LIMA, Urgel de Almeida. Matérias-Primas dos alimentos . São Paulo: Blucher, 2010. ORDÓÑEZ PEREDA, Juan A. (Org.) Tecnologia de alimentos - volume 1 - Componentes dos alimentos e processos . Porto Alegre: Artmed, 2005.			
Bibliografia Complementar			
COULTATE, T. P. Alimentos: a química de seus componentes . 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2004. GAVA, Altanir Jaime; SILVA, Carlos Alberto Bento da; FRIAS, Jenifer Ribeiro Gava. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações . São Paulo: Nobel, 2009. OETTERER, Marília; REGITANO-D'ARCE, Marisa Aparecida Bismara; SPOTO, Marta Helena Fillet. Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos . Barueri: Manole, 2006.			

Componente Curricular: Análise Sensorial			
Carga Horária (h/a):	40 h/a	Período Letivo:	2º semestre
Ementa			
Introdução à análise sensorial, aplicação na indústria de alimentos, fisiologia dos órgãos dos sentidos. Fatores que afetam o julgamento sensorial, procedimentos gerais dos testes, preparo e apresentação de amostras. Estrutura e organização do laboratório de análise sensorial. Teoria e prática sobre seleção, treinamento dos julgadores e principais testes sensoriais.			
Ênfase Tecnológica			
Procedimentos gerais dos testes, preparo e apresentação de amostras. Teoria e prática sobre seleção, treinamento dos julgadores e principais testes sensoriais.			
Área de Integração			
Desenvolvimento de Novos Produtos (Etapas do desenvolvimento do produto). Controle de Qualidade (Programas e ferramentas de qualidade aplicáveis nas indústrias de alimentos e bebidas).			
Bibliografia Básica			
CHAVES, José Benício Paes, Sproesser, Renato Luis. Práticas de laboratório de análise sensorial de alimentos e bebidas . Viçosa: Ed. UFV, 1999. CHAVES, José Benício Paes. Métodos de diferença em avaliação sensorial de alimentos e bebidas . 3. ed. Viçosa: Ed. UFV, 2005. MINIM, Valéria Paula Rodrigues. Análise sensorial: estudos com consumidores . 2. ed. rev. e ampl. Viçosa: Ed. UFV, 2010.			
Bibliografia Complementar			
COULTATE, T. P. Alimentos: a química de seus componentes . 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2004. GAVA, Altanir Jaime; SILVA, Carlos Alberto Bento da; FRIAS, Jenifer Ribeiro Gava. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações . São Paulo: Nobel, 2009. OETTERER, Marília; REGITANO-D'ARCE, Marisa Aparecida Bismara; SPOTO, Marta Helena Fillet. Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos . Barueri: Manole, 2006.			

Componente Curricular: Ética e Relações Humanas no Trabalho			
Carga Horária (h/a):	40 h/a	Período Letivo:	2º semestre
Ementa			
Fundamentos de ética geral; Ética e moral; Ética nas empresas; A interação entre as pessoas e o trabalho; Personalidade: sistemas e mecanismos de defesa; Fenômenos grupais; Comunicação interpessoal; Motivação e trabalho; Direitos Humanos: Liderança e poder; A globalização e as mudanças comportamentais; Cultura Afro-Brasileira e Indígena.			
Ênfase Tecnológica			
Ética nas empresas; A interação entre as pessoas e o trabalho; Motivação e trabalho; Liderança e poder; A globalização e as mudanças comportamentais.			
Área de Integração			
Administração, Empreendedorismo e Marketing (Direção: motivação, comunicação, coordenação, liderança).			
Bibliografia Básica			
BOFF, Leonardo. Ética e moral: a busca dos fundamentos . 6. ed. Petrópolis: Vozes, 2010. NALINI, José Renato. Ética geral e profissional . 7. ed. rev., atual. e ampl. São Paulo: Revista dos Tribunais, 2009. SÁNCHEZ VÁZQUEZ, Adolfo. Ética . 32. ed. Rio de Janeiro: Civilização brasileira, 2011.			
Bibliografia Complementar			
ASHLEY, Patricia Almeida (Coord.). Ética e responsabilidade social nos negócios . 2. ed. São Paulo: Saraiva, 2005. CHIAVENATO, Idalberto. Remuneração, benefícios e relações de trabalho: como reter talentos na organização . 6. ed. rev. e atual. Barueri: Manole, 2009. SÁ, Antônio Lopes de. Ética profissional . 9. ed. rev. e ampl. São Paulo: Atlas, 2010.			

Componente Curricular: Administração, Empreendedorismo e Marketing			
Carga Horária (h/a):	40 h/a	Período Letivo:	2º semestre
Ementa			
A empresa e entidade; administração: conceitos e processos; Planejamento: conceitos, tipos, metas, projetos; Organização: tipos de estrutura, autoridade e responsabilidade, divisão do trabalho, gráficos de organização: organograma e fluxograma; Direção: motivação, comunicação, coordenação, liderança; Controle: conceitos e tipos; ação administrativa. Perfil empreendedor e elaboração de um plano de negócios. Importância do marketing na gestão das organizações.			
Ênfase Tecnológica			
Planejamento: conceitos, tipos, metas, projetos; Direção: motivação, comunicação, coordenação, liderança; Controle: conceitos e tipos; ação administrativa. Desenvolvimento do perfil empreendedor. Importância do marketing na gestão das organizações.			
Área de Integração			
Planejamento e Desenvolvimento de Projetos (Estudos de mercado; Técnicas de análise de projetos). Ética e Relações Humanas no Trabalho (Ética nas empresas; A globalização e as mudanças comportamentais).			
Bibliografia Básica			
COBRA, Marcos. Marketing básico: uma abordagem brasileira . 4. ed. São Paulo: Atlas, 2009. GAUTHIER, Fernando Alvaro Ostuni; MACEDO, Marcelo; LABIAK JR., Silvestre. Empreendedorismo . Curitiba: Livro Técnico, 2010. LACOMBE, Francisco José Masset; HEILBORN, Gilberto Luiz José. Administração: princípios e tendências . 2. ed. rev. e atual. São Paulo: Saraiva, 2008.			
Bibliografia Complementar			
BATALHA, Mário Otávio (Coord.). Gestão agroindustrial . 5. ed. São Paulo: Atlas, 2009. FARAH, Osvaldo Elias; CAVALCANTI, Marly; MARCONDES, Luciana Passos. Empreendedorismo estratégico: criação e gestão de pequenas empresas . São Paulo: Cengage Learning, 2008. MAXIMIANO, Antonio Cesar Amaru. Administração para empreendedores . 2. ed. São Paulo: Pearson, 2011.			

Componente Curricular: Gestão Ambiental e Tratamento de Resíduos			
Carga Horária (h/a):	60 h/a	Período Letivo:	3º semestre
Ementa			
Introdução à Gestão Ambiental e tratamento de resíduos na indústria de alimentos e bebidas. Normas de sistemas de gestão ambiental. Diretrizes para sistemas de produção mais limpa, certificação de produtos (selo verde). Classificação de cursos d'água. Origem e características de resíduos agroindustriais. Níveis e sistemas de tratamentos dos resíduos sólidos e líquidos. Tratamento primário, secundário e terciário. Medidas de carga poluidora. Análise de resíduos e controle de operações de tratamento. Aproveitamento de resíduos agroindustriais. Minimização da geração de resíduos industriais. Educação Ambiental			
Ênfase Tecnológica			
Normas de sistemas de gestão ambiental. Diretrizes para sistemas de produção mais limpa, certificação de produtos (selo verde). Tratamento primário, secundário e terciário. Medidas de carga poluidora. Análise de resíduos e controle de operações de tratamento.			
Área de Integração			
Química Geral e Analítica (Técnicas analíticas). Planejamento e Desenvolvimento de Projetos (Normas para implantação de indústrias de alimentos).			
Bibliografia Básica			
DIAS, Reinaldo. Gestão ambiental: responsabilidade social e sustentabilidade . 2. ed. rev. e atual. São Paulo: Saraiva, 2011. EME, Edson José de Arruda. Manual prático de tratamento de águas residuárias . São Carlos, SP: EDUFSCAR, 2010. VON SPERLING, Marcos. Princípios básicos do tratamento de esgotos . Belo Horizonte: UFMG, 1996.			
Bibliografia Complementar			
ALBERGUINI, Leny Borghesan, Silva, Luís Carlos Da, Rezende, Maria Olímpia Oliveira. Tratamento de resíduos químicos: guia prático para a solução dos resíduos químicos . São Carlos, SP: RiMa, 2005. MOREIRA, Maria S. Pequeno manual de treinamento em sistema de gestão ambiental . Nova Lima: INDG Tecnologia e Serviços, 2005. VON SPERLING, Marcos. Lagoas de estabilização . 2. ed., ampl. e atual. Belo Horizonte: UFMG, 2002.			

Componente Curricular: Tecnologia de Cereais, Massas e Panifícios			
Carga Horária (h/a):	80 h/a	Período Letivo:	3º semestre
Ementa			
Introdução à tecnologia de cereais. Armazenamento, beneficiamento e processamento dos principais cereais. Composição e características de cereais. Fundamentos sobre ingredientes, equipamentos e tecnologia de fabricação de panifícios, massas e biscoitos. Embalagens. Legislação vigente. Inovações tecnológicas.			
Ênfase Tecnológica			
Composição e características de cereais. Fundamentos sobre ingredientes, equipamentos e tecnologia de fabricação de panifícios, massas e biscoitos.			
Área de Integração			
Microbiologia e Conservação de Alimentos (Micro-organismos benéficos, deteriorantes, patogênicos e indicadores encontrados nos alimentos e sua relação com a conservação dos alimentos). Higienização na Indústria de Alimentos (Métodos e etapas que compõem o processo). Desenvolvimento de Novos Produtos (Etapas do desenvolvimento do produto. Concepção e conceito do produto).			
Bibliografia Básica			
CAUVAIN, Stanley P.; YOUNG, Linda S. Tecnologia da panificação . 2ª ed. Barueri: Manole, 2009. QUEIROZ, Marina. Curso Básico de Panificação . Viçosa: Centro de Produções Técnicas, 2008. QUEIROZ, Marina. Curso profissional de panificação . Viçosa: CPT, 2007.			
Bibliografia Complementar			
AQUARONE, Eugênio (Coord.). Biocologia industrial. Vol. 4. Biocologia na produção de alimentos . São Paulo: Blucher, 2001. CANELLA-RAWLS, Sandra. Pão - Arte e ciência . São Paulo: SENAC, 2005. MORETTO, Eliane; FETT, Roseane. Processamento e análise de biscoitos . São Paulo: Varela, 1999.			

Componente Curricular: Tecnologia de Glicídios e Lipídios			
Carga Horária (h/a):	60 h/a	Período Letivo:	3º semestre
Ementa			
Introdução à tecnologia de extração e refino de óleos vegetais comestíveis. Tecnologia de extração de açúcares, amidos e féculas. Classificação dos lipídios e glicídios quanto à utilização, funções, fontes e importância. Análises de óleos e gorduras. Inovações tecnológicas. Resíduos e subprodutos. Legislação vigente.			
Ênfase Tecnológica			
Tecnologia de extração e refino de óleos vegetais comestíveis. Tecnologia de extração de açúcares, amidos e féculas. Análises de óleos e gorduras.			
Área de Integração			
Microbiologia e Conservação de Alimentos (Micro-organismos benéficos, deteriorantes, patogênicos e indicadores encontrados nos alimentos e sua relação com a conservação dos alimentos). Higienização na Indústria de Alimentos (Métodos e etapas que compõem o processo). Desenvolvimento de Novos Produtos (Etapas do desenvolvimento do produto. Concepção e conceito do produto).			
Bibliografia Básica			
DAMODARAN, Srinivasan; PARKIN, Kirk L.; FENNEMA, Owen R. Química de alimentos de Fennema . 4ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2010. LIMA, URGEL A. Matérias-primas dos Alimentos . São Paulo: Blucher, 2010. ORDÓÑEZ PEREDA, Juan A. (Org.). Tecnologia de alimentos - volume 1 - Componentes dos alimentos e processos . Porto Alegre: Artmed, 2005.			
Bibliografia Complementar			
BLOCK, Jane M.; BARRERA-ARELLANO, Daniel. Temas selectos em aceites y grasas - volumen 1 - Procesamiento . São Paulo: Blucher, 2009. EVANGELISTA, José. Tecnologia de alimentos . 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2008. GUERRA, Edson Perez, Fuchs, Werner. Produção de óleo vegetal: comestível e biocombustível . Viçosa: CPT, 2009.			

Componente Curricular: Tecnologia de Leite e Derivados II			
Carga Horária (h/a):	60 h/a	Período Letivo:	3º semestre
Ementa			
Características de qualidade do leite para produção de derivados. Tecnologia de fabricação de doce de leite, leite condensado, queijos, leites fermentados e bebidas lácteas, manteiga, leite em pó e gelados comestíveis. Análises físico-químicas de produtos. Embalagens. Legislação vigente. Inovações tecnológicas.			
Ênfase Tecnológica			
Tecnologia de fabricação de doce de leite, leite condensado, queijos, leites fermentados e bebidas lácteas, manteiga, leite em pó e gelados comestíveis.			
Área de Integração			
Microbiologia e Conservação de Alimentos (Micro-organismos benéficos, deteriorantes, patogênicos e indicadores encontrados nos alimentos e sua relação com a conservação dos alimentos). Higienização na Indústria de Alimentos (Métodos e etapas que compõem o processo). Desenvolvimento de Novos Produtos (Etapas do desenvolvimento do produto. Concepção e conceito do produto).			
Bibliografia Básica			
FELLOWS, P. J.; OLIVEIRA, Florencia Cladera (Trad). Tecnologia do Processamento de Alimentos: princípios e prática . 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. FERREIRA, Célia Lúcia. Produção de iogurte, bebida láctea, doce de leite e requeijão cremoso . Viçosa: CPT, 2006. ORDÓÑEZ, Juan A. (Org.) Tecnologia de alimentos - volume 2 - Alimentos de origem animal . Porto Alegre: Artmed, 2005.			
Bibliografia Complementar			
FERREIRA, Célia Lúcia. Produção de queijo do reino, cottage, coalho e ricota . Viçosa: CPT, 2006. FERREIRA, Célia Lúcia. Produção de queijo minas padrão, prato e provolone . Viçosa: CPT, 2005. ORDÓÑEZ PEREDA, Juan A. (Org.). Tecnologia de alimentos - volume 1 - Componentes dos alimentos e processos . Porto Alegre: Artmed, 2005.			

Componente Curricular: Tecnologia de Carnes e Derivados II			
Carga Horária (h/a):	80 h/a	Período Letivo:	3º semestre
Ementa			
Processamento de produtos cárneos e pescados. Tecnologia de produção de derivados cárneos frescos, curados, fermentados, cozidos, marinados e empanados. Legislação vigente. Embalagens. Inovações tecnológicas.			
Ênfase Tecnológica			
Processamento de produtos cárneos e pescados. Tecnologia de produção de derivados cárneos frescos, curados e fermentados.			
Área de Integração			
Microbiologia e Conservação de Alimentos (Micro-organismos benéficos, deteriorantes, patogênicos e indicadores encontrados nos alimentos e sua relação com a conservação dos alimentos). Higienização na Indústria de Alimentos (Métodos e etapas que compõem o processo). Desenvolvimento de Novos Produtos (Etapas do desenvolvimento do produto. Concepção e conceito do produto).			
Bibliografia Básica			
ALENCAR, Newton de. Produção de defumados: linguíça, lombo, costela, bacon, copa, picanha, pastrame, apressado, presunto tenro, cabrito, frango e peixe . Viçosa: CPT, 2007. ALENCAR, Newton de. Produção de embutidos: linguíça pura frescal e pura defumada, calabresa, toscana, mista defumada, linguíça de cabrito, paio e salaminho caseiro . Viçosa: CPT, 2008. ORDÓÑEZ, Juan A. (Org.) Tecnologia de alimentos - volume 2 - Alimentos de origem animal . Porto Alegre: Artmed, 2005.			
Bibliografia Complementar			
ALENCAR, Newton de. Industrialização de carne suína: produção de presunto, apressado, pele à pururuca, torresmo à pururuca, chouriço e salsichão de miúdos . Viçosa: CPT, 1997. DELL'ISOLA, Ana Teresa Péret. Processamento de carne de frango . Viçosa: CPT, 2009. VALLE, Ezequiel Rodrigues do ... [et Al.]. Iniciando um pequeno grande negócio agroindustrial: processamento da carne bovina . Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, 2004.			

Componente Curricular: Tecnologia de Frutas e Hortaliças II			
Carga Horária (h/a):	60 h/a	Período Letivo:	3º semestre
Ementa			
Tecnologia de processamento de frutas e hortaliças, conservas, frutas em calda e polpa, geleias, fermentados, doces em massa e corte, cristalizados, desidratados e minimamente processados. Embalagens. Legislação vigente. Inovações tecnológicas.			
Ênfase Tecnológica			
Tecnologia de processamento de frutas e hortaliças, conservas, frutas em calda e polpa, geleias e minimamente processados.			
Área de Integração			
Microbiologia e Conservação de Alimentos (Micro-organismos benéficos, deteriorantes, patogênicos e indicadores encontrados nos alimentos e sua relação com a conservação dos alimentos). Higienização na Indústria de Alimentos (Métodos e etapas que compõem o processo). Desenvolvimento de Novos Produtos (Etapas do desenvolvimento do produto. Concepção e conceito do produto).			
Bibliografia Básica			
EMBRAPA. Manual de processamento mínimo de frutas e hortaliças . Brasília: EMBRAPA, 2007. KROLOW, Ana Cristina Richter. Hortaliças em conserva . Brasília: EMBRAPA, 2006. SILVA NETO, Raimundo Marcelino Da, Paiva, Francisco Fábio de Assis. Doce de frutas em calda . Brasília: EMBRAPA, 2006.			
Bibliografia Complementar			
BASTOS, Maria do Socorro Rocha. Processamento mínimo de frutas . Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, 2006. FELLOWS, P. J.; OLIVEIRA, Florencia Cladera (Trad). Tecnologia do Processamento de Alimentos: princípios e prática . 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. GAVA, Altanir Jaime; SILVA, Carlos Alberto Bento da; FRIAS, Jenifer Ribeiro Gava. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações . São Paulo: Nobel, 2009.			

Componente Curricular: Planejamento e Desenvolvimento de Projetos			
Carga Horária (h/a):	60 h/a	Período Letivo:	4º semestre
Ementa			
Técnicas de elaboração de projetos agroindustriais. Estudos de mercado. Análise sobre financiamento. Cronograma de execução. Cronograma financeiro, estruturação do projeto. Técnicas de análise de projetos. Normas para implantação de indústrias de alimentos. Legislação vigente.			
Ênfase Tecnológica			
Estudos de mercado. Análise sobre financiamento. Técnicas de análise de projetos. Normas para implantação de indústrias de alimentos.			
Área de Integração			
Administração, Empreendedorismo e Marketing (Planejamento: conceitos, tipos, metas, projetos) Desenvolvimento de Novos Produtos (Etapas do desenvolvimento do produto; Custos do projeto).			
Bibliografia Básica			
BATALHA, Mário Otávio (Coord.). Gestão agroindustrial . 5. ed. São Paulo: Atlas, 2009. MACINTYRE, Archibald J. Equipamentos industriais e de processo . Rio de Janeiro: Livros Técnicos e Científicos, 2008. PASSOS, Maria Luiza Gomes de Souza. Gerenciamento de projetos para pequenas empresas: combinando boas práticas com simplicidade . Rio de Janeiro: Brasport, 2008.			
Bibliografia Complementar			
BRUCE, Andy, Langdon, Ken. Como gerenciar projetos . São Paulo: Publifolha, 2000. DUTRA, René Gomes. Custos: uma abordagem prática . 7. ed. rev. e ampl. São Paulo: Atlas, 2010. MAXIMIANO, Antonio Cesar Amaru. Administração de projetos: como transformar ideias em resultados . 3. ed. São Paulo: Atlas, 2008.			

Componente Curricular: Desenvolvimento de Novos Produtos			
Carga Horária (h/a):	60 h/a	Período Letivo:	4º semestre
Ementa			
Etapas do desenvolvimento do produto. Concepção e conceito do produto. Projeto de embalagem. Seleção e qualificação de fornecedores. Registros nos órgãos competentes. Ensaio industrial. Custos do projeto. Esquema de monitoramento de qualidade. Produção e lançamento.			
Ênfase Tecnológica			
Etapas do desenvolvimento do produto. Seleção e qualificação de fornecedores. Registros nos órgãos competentes. Ensaio industrial.			
Área de Integração			
Administração, Empreendedorismo e Marketing (Planejamento: conceitos, tipos, metas, projetos). Planejamento e Desenvolvimento de Projetos (Estudos de mercado; Normas para implantação de indústrias de alimentos). Nutrição (grupos de alimentos e valor nutricional).			
Bibliografia Básica			
DAMODARAN, Srinivasan; PARKIN, Kirk L.; FENNEMA, Owen R. Química de alimentos de Fennema . 4ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2010. GAVA, Altanir Jaime; SILVA, Carlos Alberto Bento da; FRIAS, Jenifer Ribeiro Gava. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações . São Paulo: Nobel, 2009. OETTERER, Marília.; REGITANO-D'ARCE, Marisa Aparecida Bismara; SPOTO, Marta Helena Fillet. Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos . Barueri: Manole, 2006.			
Bibliografia Complementar			
CASTRO, A. Gomes De, Pouzada, A. Sérgio (Coord). Embalagens para a indústria alimentar . Lisboa: Instituto Piaget, 2003. MANZINI, Ezio, Vezzoli, Carlo; VEZZOLI, Carlo. O desenvolvimento de produtos sustentáveis: os requisitos ambientais dos produtos industriais . São Paulo: EDUSP, 2008. PETER, Paul J., Olson, Jerry C. Comportamento do consumidor e estratégia de marketing . 8. ed. São Paulo: McGraw-Hill, 2009.			

Componente Curricular: Embalagens para Alimentos			
Carga Horária (h/a):	40 h/a	Período Letivo:	4º semestre
Ementa			
Introdução ao estudo das embalagens (histórico, função, design, técnicas de <i>layout</i> e metodologia visual de rótulos e embalagens). Tipos de materiais de embalagem. Embalagens para alimentos. Embalagens à vácuo, ativas e com atmosfera modificada. Embalagens assépticas. Inovações na área de embalagens e equipamentos. Legislação vigente.			
Ênfase Tecnológica			
Tipos de materiais de embalagem. Embalagens à vácuo, ativas e com atmosfera modificada. Embalagens assépticas. Inovações na área de embalagens.			
Área de Integração			
Química de Alimentos (Principais grupos de componentes químicos dos alimentos) Microbiologia e Conservação de Alimentos (Micro-organismos benéficos, deteriorantes, patogênicos e indicadores encontrados nos alimentos e sua relação com a conservação dos alimentos). Desenvolvimento de Novos Produtos (Projeto de embalagem).			
Bibliografia Básica			
ANYADIKE, Nnamdi. Embalagens flexíveis . São Paulo: Blucher, 2010. CASTRO, A. Gomes De, Pouzada, A. Sérgio (Coord). Embalagens para a indústria alimentar . Lisboa: Instituto Piaget, 2003. TWEDE, Diana, Goddard. Materiais para embalagens . São Paulo: Blucher, 2010.			
Bibliografia Complementar			
DAMODARAN, Srinivasan; PARKIN, Kirk L.; FENNEMA, Owen R. Química de alimentos de Fennema . 4ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2010. FELLOWS, P. J.; OLIVEIRA, Florencia Cladera (Trad). Tecnologia do Processamento de Alimentos: princípios e prática . 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. GAVA, Altanir Jaime; SILVA, Carlos Alberto Bento da; FRIAS, Jenifer Ribeiro Gava. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações . São Paulo: Nobel, 2009.			

Componente Curricular: Segurança no Trabalho			
Carga Horária (h/a):	40 h/a	Período Letivo:	4º semestre
Ementa			
Introdução à segurança e saúde no trabalho; Noções de primeiros socorros; Ergonomia; Acidentes do trabalho. Riscos ambientais. Programas e normas de segurança no trabalho; Proteção individual e coletiva. Proteção contra incêndios. Normas e a legislação pertinente. PCMSO, PPRA e CIPA.			
Ênfase Tecnológica			
Ergonomia; Acidentes do trabalho. Riscos ambientais. Programas e normas de segurança no trabalho; Proteção individual e coletiva. Proteção contra incêndios.			
Área de Integração			
Administração, Empreendedorismo e Marketing (Organização: tipos de estrutura, autoridade e responsabilidade). Planejamento e Desenvolvimento de Projetos (Normas para implantação de indústrias de alimentos).			
Bibliografia Básica			
LIMA, Helen L.; GARCIA, Julianna M. R.; CAPEL, Daniela Z. Técnicas e práticas na agroindústria, na construção civil e no ambiente hospitalar. Volume 5 . Goiânia: AB Editora, 2006. MORAES, Giovanni. Normas regulamentadoras comentadas: legislação de segurança e saúde no trabalho . 7. ed. rev. ampl. atual. e il. Rio de Janeiro: GVC, 2009. MORAES, Márcia V. G. Doenças ocupacionais - agentes: físico, químico, biológico, ergonômico . Tatuapé: Erica, 2010.			
Bibliografia Complementar			
MORAES, Giovanni. Legislação de segurança e saúde no trabalho: normas regulamentadoras do Ministério do Trabalho e Emprego . 7. ed. rev. ampl. e atual. Rio de Janeiro: GVC, 2009. PEPPLOW, LUIZ A. Segurança do Trabalho . 21ª ed. Curitiba: Base Editorial, 2010. SALIBA, Tuffi M. Curso básico de segurança e higiene ocupacional . 4ª ed. São Paulo: LTR, 2011.			

Componente Curricular: Nutrição			
Carga Horária (h/a):	40 h/a	Período Letivo:	4º semestre
Ementa			
Fundamentos básicos sobre nutrição humana, grupos de alimentos e valor nutricional. Metabolismos de digestão, absorção, transporte e biodisponibilidade dos nutrientes. Influência do processamento sobre o valor nutricional de alimentos. Rotulagem.			
Ênfase Tecnológica			
Metabolismos de digestão, absorção, transporte e biodisponibilidade dos nutrientes. Influência do processamento sobre o valor nutricional de alimentos.			
Área de Integração			
Química de Alimentos (Principais grupos de componentes químicos dos alimentos). Desenvolvimento de Novos Produtos (Etapas do desenvolvimento do produto. Concepção e conceito do produto). Ética e Relações Humanas no Trabalho (Ética nas empresas).			
Bibliografia Básica			
COSTA, Neuza Maria Brunoro, Peluzio, Maria do Carmo Gouveia. Nutrição básica e metabolismo . Viçosa: UFV, 2008. GIBNEY, Michael; LANHAM-NEW, Susan; CASSIDY, Aedin; VORSTER, Hester. Introdução à nutrição humana . 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010. MAHAN, L. Kathleen, Escott-stump, Sylvia (ed.), Krause, Marie V. Krause, alimentos, nutrição e dietoterapia . 12. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010.			
Bibliografia Complementar			
DAMODARAN, Srinivasan; PARKIN, Kirk L.; FENNEMA, Owen R. Química de alimentos de Fennema . 4ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2010. MENDONÇA, Saraspathy Naidoo Terroso Gama de. Nutrição . Curitiba: Livro Técnico, 2010. PHILIPPI, Sonia Tucunduva (Org.). Pirâmide dos alimentos: fundamentos básicos da nutrição . Barueri: Manole, 2008.			

Componente Curricular: Orientação de Estágio			
Carga Horária (h/a):	20 h/a	Período Letivo:	4º semestre
Ementa			
Ética e postura profissional. Legislação vigente sobre estágio supervisionado e documentação institucional. Normas para elaboração do relatório final.			
Ênfase Tecnológica			
Normas para elaboração do relatório final.			
Área de Integração			
Português Instrumental (Partes que constituem o projeto e o relatório). Ética e Relações Humanas no Trabalho (Ética nas empresas; A interação entre as pessoas e o trabalho).			
Bibliografia Básica			
FIORIN, José Luiz; SAVIOLI, Francisco Platão. Para entender o texto: leitura e redação . 17. ed. São Paulo: Ática, 2010. MARCONI, Marina de Andrade; LAKATOS, Eva Maria. Metodologia do trabalho científico: procedimentos básicos, pesquisa bibliográfica, projeto e relatório, publicações e trabalhos científicos . 7. ed. São Paulo: Atlas, 2007 TERRA, Ernani, de Nicola, José. Práticas de linguagem: leitura & produção de textos: ensino médio . São Paulo: Scipione, 2008.			
Bibliografia Complementar			
ABREU, Antônio Suárez. Curso de redação . 12. ed. São Paulo: Ática, 2004. CADORE, Luís Agostinho. Curso prático de português: literatura, gramática, redação . 12. ed. rev. e ampl. São Paulo: Ática, 1999. MEDEIROS, João Bosco. Redação Científica: a prática de fichamentos, resumos, resenhas . 11. ed. São Paulo: Atlas, 2009.			

4.10.2. Componentes curriculares optativos

O IF Farroupilha Câmpus Santa Rosa, oferecerá de forma optativa aos estudantes a Língua Brasileira de Sinais - LIBRAS através de oficinas e/ou projetos. A carga horária destinada à oferta da disciplina optativa não faz parte da carga horária mínima do curso.

No caso do estudante optar por fazer a disciplina de LIBRAS, deverá ser registrado no histórico escolar do estudante a carga horária cursada, bem como a frequência e o aproveitamento. O período de oferta/vagas, bem como demais disposições sobre a matrícula e disciplina optativa, serão regidas em edital próprio a ser publicado pelo câmpus.

PROGRAMA DA DISCIPLINA: Iniciação a LIBRAS	
Carga Horária (h/a):	40 horas
Ementa	
Breve histórico da Educação de Surdos; Conceitos Básicos de LIBRAS; Introdução aos aspectos linguísticos da LIBRAS; Vocabulário básico de LIBRAS	
Bibliografia Básica	
ALMEIDA, E.C.; DUARTE, P. M. Atividades Ilustradas em Sinais da Libras . Editora Revinter, 2004. GESSER, A. Libras? Que língua é essa? Crenças e preconceitos em torno da língua de sinais e da realidade surda . São Paulo: Parábola Editorial, 2009. KARNOPP, L. QUADROS, R. M. B. Língua de Sinais Brasileira – Estudos Linguísticos , Florianópolis, SC: Armed, 2004.	
Bibliografia Complementar	
BOTELHO, P. Segredos e Silêncios na Educação dos Surdos . Editora Autentica, Minas Gerais, 7-12,1998. CAPOVILLA, F. C. Dicionário Enciclopédico Ilustrado Trilíngue – Língua Brasileira de Sinais . São Paulo: Edusp, 2003. FELIPE, T. A. Libras em Contexto . Programa Nacional de Apoio à Educação dos Surdos, MEC: SEESP, Brasília, 2001.	

5. Corpo docente e técnico administrativo em educação

Os itens 5.1 e 5.2 descrevem, respectivamente, o corpo docente e técnico administrativo em educação, necessários para funcionamento do curso, tomando por base o desenvolvimento simultâneo de uma turma para cada período do curso. Nos itens abaixo, também estarão dispostos às atribuições do coordenador de eixo tecnológico, colegiado de eixo tecnológico e as políticas de capacitação.

5.1. Corpo docente necessário para o funcionamento do curso

Descrição CORPO DOCENTE EFETIVO			
Nº	Formação	Nome	Titulação
1	Bacharel em Química Industrial de Alimentos	Adriana Aparecida Hansel Michelotti	Especialização em Ciência e Tecnologia de Alimentos. MBA em Gestão Empresarial. Mestrado em Ensino Científico e Tecnológico.
2	Bacharelado em Química de Alimentos	Laurí Mayer	Mestrado em Ciências, Doutorado em Ciências
3	Licenciatura e Bacharelado em Filosofia	Luiz Antonio Brandt	Pós-Graduação <i>Lato Sensu</i> em nível de Especialização em Filosofia, Educação e Existência: a Contribuição da Filosofia Clínica. Pós Stricto Sensu em Filosofia – Nível de Mestrado
4	Tecnólogo em Processamento de Dados	Maria Cristina Rakoski	Especialização em Informática na Educação; Formação Pedagógica de Docentes para as Disciplinas do Currículo da Educação Profissional de Nível Técnico; Mestrado em Educação nas Ciências.
	Graduação em Farmácia e Bioquímica	Melissa Walter	Doutorado em Agronomia, Mestrado em Ciências e Tecnologia dos Alimentos
5	Graduação em Química Industrial de Alimentos	Paula Michele Abentroth Klaic	Mestrado em Ciência e Tecnologia Agroindustrial
6	Licenciatura em Química	Vera Maria Klajn	Mestre em Agroquímica; Doutorado em Ciências e Tecnologia Agroindustrial.
7	Licenciatura em Letras	Graiele Hilda Welter Vejane Gaelzer	Habilitação em Espanhol e Respektivas Literaturas/ Mestrado em Letras Licenciatura em Letras – Habilitação em Português/Alemão e Respektivas Literaturas

5.1.1. Atribuição do Coordenador de Eixo Tecnológico

O Coordenado do Eixo Tecnológico Produção Alimentícia, no qual o Curso Técnico em Alimentos Subsequente faz parte, tem por fundamentos básicos, princípios e atribuições, assessorar no planejamento, orientação, acompanhamento, implementação e avaliação da proposta pedagógica da instituição, bem como agir de forma que viabilize a operacionalização de atividades curriculares dos diversos níveis, formas e modalidades da Educação Profissional Técnica e Tecnológica, dentro dos princípios da legalidade e da eticidade, e tendo como instrumento norteador o Regimento Geral e Estatutário do Instituto Federal Farroupilha.

A Coordenação de Eixo Tecnológico tem caráter deliberativo, dentro dos limites das suas atribuições, e caráter consultivo, em relação às demais instâncias. Sua finalidade imediata é colaborar para a inovação e aperfeiçoamento do processo educativo e zelar pela correta execução da política educacional do Instituto Federal Farroupilha, por meio do diálogo com a Direção de Ensino, Coordenação Geral de Ensino e Núcleo Pedagógico Integrado.

Além das atribuições descritas anteriormente, a coordenação de Eixo Tecnológico segue regulamento próprio aprovado pelas instancias superiores do IF Farroupilha que deverão ser nortear o trabalho dessa coordenação.

5.1.2. Atribuições do Colegiado de Eixo Tecnológico

Conforme as Diretrizes Institucionais para os Cursos Técnicos do IF Farroupilha, o Colegiado de Eixo Tecnológico é um órgão consultivo responsável pela concepção do Projeto Pedagógico de Curso de cada curso técnico que compõe um dos Eixos Tecnológicos ofertados em cada Câmpus do IF Farroupilha e tem por finalidade, a implantação, avaliação, atualização e consolidação do mesmo.

O Colegiado de Eixo Tecnológico é responsável por:

- Acompanhar e debater o processo de ensino e aprendizagem;
- Promover a integração entre os docentes, estudantes e técnicos administrativos em educação envolvidos com o curso;
- Garantir à formação profissional adequada aos estudantes, prevista no perfil do egresso e no PPC;
- Responsabilizar-se com as adequações necessárias para garantir qualificação da aprendizagem no itinerário formativo dos estudantes em curso;
- Avaliar as metodologias aplicadas no decorrer do curso, propondo adequações quando

necessárias;

- Debater as metodologias de avaliação de aprendizagem aplicadas no curso, verificando a eficiência e eficácia, desenvolvendo métodos de qualificação do processo, entre outras inerentes às atividades acadêmicas no câmpus e atuará de forma articulada com o GT dos Cursos Técnicos por meio dos seus representantes de câmpus.

5.2. Corpo Técnico Administrativo em Educação necessário para o funcionamento do curso

O Técnico Administrativo em Educação no Instituto Federal Farroupilha tem o papel de auxiliar na articulação e desenvolvimento das atividades administrativas e pedagógicas relacionadas ao curso, como o objetivo de garantir o funcionamento e a qualidade da oferta do ensino, pesquisa e extensão na Instituição.

O Técnico Administrativo em Educação no Instituto Federal Farroupilha tem o papel de auxiliar na articulação e desenvolvimento das atividades administrativas e pedagógicas relacionadas ao curso, como o objetivo de garantir o funcionamento e a qualidade da oferta do ensino, pesquisa e extensão na Instituição.

O Instituto Federal Farroupilha Câmpus Santa Rosa conta com um corpo Técnico Administrativo em Educação composto por: Analista de Tecnologia de Informação, Técnico em Tecnologia da Informação, Pedreiro, Assistente em Administração, Técnico em Assuntos Educacionais, Técnico em Laboratório/química, Tradutor e Interprete de Libras, Assistente de Alunos, Bibliotecário, Pedagogo, Auxiliar de Biblioteca, Auditor, Contador, Técnico em Agropecuária, Psicólogo, Administrador, Técnico em Enfermagem, Assistente Social, Técnico em Alimentos/laticínios, Médico, Odontólogo, Nutricionista, Secretária Executiva, Relações Públicas, Técnico Laboratório/Área Edificações, Técnico em Laboratório/ Área Eletromecânica e Engenheiro Civil.

6. Instalações físicas

O Câmpus oferece aos estudantes do Curso Técnico em Alimentos Subsequente, uma estrutura que proporciona o desenvolvimento cultural, social e de apoio à aprendizagem, necessárias ao desenvolvimento curricular para a formação geral e profissional, com vistas a atingir a infraestrutura necessária orientada no Catalogo Nacional de Cursos Técnicos conforme descrito nos itens a seguir:

6.1. Biblioteca

Atualmente a biblioteca do IF Farroupilha – Câmpus Santa Rosa conta com um acervo de 8271 exemplares de livros e 300 exemplares de periódicos, sete mapas, um globo iluminado, oito jogos, 56 CD's e 170 DVD's. O acervo está catalogado no sistema Pergamum, o qual permite que os usuários façam pesquisas no catálogo on-line, reservas e renovações. Possui vinte e quatro computadores para acesso dos usuários, três computadores para o atendimento e processamento técnico, mesas de estudos em grupo, ilhas de estudo individual, estantes, armário guarda-volumes e carro para guarda de materiais. A biblioteca é equipada com sistema de segurança anti-furto e ar condicionado. O horário de funcionamento da biblioteca é: Segunda-feira a Sexta-feira, das 7h30min às 22h25min.

A Biblioteca possui os seguintes livros relacionados ao Curso de Técnico em Alimentos, por área do CNPQ:

- 1 - Ciências Exatas e da Terra: 1619
- 2 - Ciências Biológicas: 470
- 3 - Engenharias: 1015
- 4 - Ciências da Saúde: 174
- 5 - Ciências Agrárias: 309
- 6 - Ciências Sociais Aplicadas: 1951
- 7 - Ciências Humanas: 1036
- 8 - Linguística, Letras e Artes: 1623

6.2. Áreas de ensino específicas

Estrutura física disponível (Salas de Aula, Laboratórios...)	Descrição	Área aproximada
PRÉDIO DE SALAS DE AULA 1		
Área de circulação- corredores	4 Câmeras de vigilância; 10 bancos; 4 kits de lixeiras; 6 quadros murais para editais; central de alarme.	314,79
Sala de bolsistas- Sala 111a	4 bancadas de computador com 3 lugares; 1 mesa escritório; 10 computadores; 12 cadeiras fixas; 1 armário; 1 ar condicionado; 2 ventiladores	56,84
Sala de aula-111b	2 ventiladores; 1 quadro mural; 2 armários; 1 quadro escolar; 1 mesa escritório; 17 conjunto escolar; 1 estabilizador; 2 cadeiras	
Sala de aula-112 a	2 ventiladores; 1 quadro mural; 2 armários; 1 quadro escolar; 1 mesa escritório; 17 conjunto escolar; 1 estabilizador; 2 cadeiras	71,54
Sala de videoconferência-112 b	1 armário; 1 bancada de computadores com 3 lugares; 1 mesa reunião; 1 televisor 42"; kit de videoconferências; 1 tela projeção; 1 quadro escolar; 12 cadeiras estofadas fixas; 6 conjunto escolar; 1 projetor	
Sala de apoio, patrimônio e depósito-113 a, 113 b e 113 c	1 estante; 2 mesas computador; 1 mesa escritório; 1 armário; 1 ar condicionado; 1 computador; 2 cadeiras giratórias; 1 telefone; 4 classes; 1 cadeira fixa; 1 estabilizador	71,54
Sala NEAD-Sala 114	1 quadro mural; 1 ar condicionado; 4 armários; 1 estante; 6 mesas escritório; 1 quadro escolar; 8 cadeiras giratórias; 1 mesa reunião; 1 bancada computador com 3 lugares; 1 telefone; 6 computadores; 6 estabilizadores	56,84
Cantina	1 ar condicionado; 2 ventiladores	56,84
Sala de aula-Sala 116	1 ar condicionado; 2 ventiladores; 1 quadro mural; 2 armários; 1 quadro escolar; 1 mesa escritório; 26 conjunto escolar; 1 estabilizador	68,44
Laboratório de Química	Medidor de pH 2 unidades, balança eletrônica 3 unidades, destilador de nitrogênio, extrator de gorduras, condutivímetro, cromatógrafo líquido, relógio despertador 5 unidades, turbidímetro digital, capela de exaustão, deionizador, centrífuga elétrica, chuveiro e lava olhos, manta aquecedora 2 unidades, chapa aquecedora, dessecador a vácuo, destilador tipo clewenger, evaporador rotativo, estufa p/cultura bacteriológica, fotometro, agitador tubos tipo vórtex, agitador magnético, purificador de água por osmose reversa, bloco digestor, estufa de esterilização, agitador magnético com aquecimento 2 unidades, banho de ultrassom, incubadora de laboratório, incubadora para b.o.d., condicionador de ar 60.000 btus, refrigerador tipo vertical, bomba vácuo, ponto de fusão, forno mufla, banho metabólico, bico meker 2 unidades, destilador tipo pilsen, moinho micro facas, armário de aço, armário em madeira, quadro branco em fórmica, banquetta estofada 36 unidades, conjunto de mobiliário, armário de segurança, bancada composta por 9 balcões	86,14

Estrutura física disponível (Salas de Aula, Laboratórios...)	Descrição	Área aproximada
Laboratório de Agroindústria	Paquímetro 5 unidades, refratômetro 9 unidades, balança eletrônica digital 2 unidades, penetrômetro, balança de precisão, acidímetro de sal, analisador de leite, freezer tipo horizontal 2 unidades, forno micro-ondas, fogão a gás, 04 bocas, condicionador de ar 60.000 btus, refrigerador duplex, refrigerador tipo vertical, fritadeira elétrica, processador de alimentos, amassadeira, embutidor de linguiça, fogão industrial, batadeira industrial, forno turbo a gás, espremedor de frutas, liquidificador industrial, prensa para queijo, tanque pasteurizador, despoldadeira de frutas, embalagem a vácuo, cilindro soador, divisora de massas, cutter, misturador, defumador, lavador de botas, modeladora de massas, botijão de gás 45kg 4 unidades, banquetta estofada 35 unidades, mesa material inoxidável 3 unidades, armário para pães, conjunto de mobiliário	86,14
Laboratório de Biologia	Balança Eletrônica, Autoclave vertical, Câmara de fluxo laminar vertical, microscópio biológico digital, microscópio estereoscópico digital, microscópio biológico, binocular 20 unidades, microscópio estereoscópico 15 unidades, estufa bacteriológica microprocessada, microscópio estereoscópico, microscópio biológico 3 unidades, termociclador "Pcr", fogão a gás 4 bocas, condicionador de ar 60.000 btus, frigobar, refrigerador, estabilizador, projetor multimídia, bico meker 2 unidades, modelo anatômico sistema digestivo, modelo anatômico sistema circulatório, modelo anatômico pélvis masculina, modelo anatômico cérebro, modelo anatômico de esqueleto, modelo anatômico pélvis feminina, modelo de arteriosclerose, banho maria microprocessado, banho metabólico, destilador de água tipo pilsen, banquetta estofada 36 unidades, cadeira, mesa para escritório, quadro branco em fórmica, conjunto de mobiliário bancada, armário para guardar microscópios 2 unidades, bancada 2 unidades.	68,44
Sala de aula-Sala 121	2 ventiladores; 1 quadro escolar; 1 quadro mural; 1 ar condicionado; 1 armário; 1 estabilizador; 1 mesa escritório; 1 cadeira estofada; 1 projetor; 40 conjunto escolar.	56,84
Sala de aula-Sala 123	2 ventiladores; 1 quadro escolar; 1 quadro mural; 1 ar condicionado; 1 armário; 1 estabilizador; 1 mesa escritório; 1 cadeira estofada; 1 projetor; 40 conjunto escolar.	71,54
Lab de Matemática Física-Sala 122	Unidade de matemática 4 unidades, condicionador de ar 30.000 btus, dominó formas geométricas 10 unidades, kit de educação científica e tecnológica 2 unidades, unidade mestra de física, gaveteiro, estante com 3 portas baixas 15 unidades, bancada 6 unidades, quadro escolar, mesa para escritório.	71,54
Sala de aulas-Sala 124	2 ventiladores; 1 quadro escolar; 1 quadro mural; 1 ar condicionado; 1 armário; 1 estabilizador; 1 mesa escritório; 1 cadeira estofada; 1 projetor; 40 conjunto escolar.	71,54
Sala de aula-Sala 125	2 ventiladores; 1 quadro escolar; 1 quadro mural; 1 ar condicionado; 1 armário; 1 estabilizador; 1 mesa escritório; 1 cadeira estofada; 1 projetor; 40 conjunto escolar.	56,84
Sala de Professores Substitutos 1-Sala 126	1 estante; 1 armário; 4 mesas de escritório; 3 computadores; 3 estabilizadores; 4 cadeiras giratórias; 1 quadro mural; 2 conjunto escolar.	68,44
Sala de Professores Substitutos 2-	1 estante; 2 armários; 4 mesas de escritório; 2 computadores; 2 estabilizadores; 3 cadeiras giratórias; 1 mesa computador; 1 cadeira fixa.	
Sala de Laboratoristas	1 quadro mural; 1 armário; 1 estante; 3 mesas de escritório; 1 mesa computador; 2 computadores; 2 estabilizadores; 3 cadeiras giratórias.	68,44
Laboratório de Informática 03	12 mesas de computador com 3 lugares cada, 37 computadores, 37 cadeiras fixas estofadas, 37 estabilizadores, 1 ar condicionado, 1 mesa de escritório com 3 gavetas, 1 lousa eletrônica, 1 quadro mural, 2 ventiladores, 1 projetor, 1 quadro mural.	
Laboratório Informática 01	12 mesas de computador com 3 lugares cada, 37 computadores, 37 cadeiras fixas estofadas, 37 estabilizadores, 1 ar condicionado, 1 mesa de escritório com 3 gavetas, 1 lousa eletrônica, 1 quadro mural, 2 ventiladores, 1 projetor, 1 flipsharp, 1 quadro mural.	86,14
Laboratório Informática 02	12 mesas de computador com 3 lugares cada, 37 computadores, 37 cadeiras fixas estofadas, 37 estabilizadores, 1 ar condicionado, 1 mesa de escritório com 3 gavetas, 1 lousa eletrônica, 1 quadro mural, 2 ventiladores, 1 projetor, 1 quadro mural.	86,14
Banheiro Masculino-Pav. Inferior	4x bacias sanitárias, 4x pias, 1x mictório	17,03
Banheiro Feminino-Pav. Inferior	9x bacias sanitárias, 4x pias	22,67

Estrutura física disponível (Salas de Aula, Laboratórios...)	Descrição	Área aproximada
Banheiro Masculino-Pav. Superior	4x bacias sanitárias, 4x pias, 1x mictório	17,03
Banheiro Feminino-Pav. Superior	9x bacias sanitárias, 4x pias	22,67
PRÉDIO DE SALAS DE AULA 2		
Área de Circulação-Corredores	4 câmeras de vigilância; 10 bancos; 4 kits de lixeiras; 6 quadros murais para editais; central de alarme.	283,79
Sala de Artes-Sala 211	40 conjunto escolar; 1 armário; 1 quadro escolar; 1 quadro mural; 1 ar condicionado; 1 projetor; 1 mesa escritório; 1 cadeira estofada.	56,84
Sala Eletromecânica-Sala 212	24 alicate amperímetro digital; 2 alicate wattímetro digital; 3 comparadores de diâmetro interno; 2 compasso reto; 1 conjunto portátil para teste dielétrico digital; 2 conjunto relógio apalpador; 1 durometro de bancada; 1 durometro para metais; 15 escala de aço; 1 jogo de paralelos óticos; 1 medidor digital de resistência; 1 medidor digital de rigidez; 1 medidor digital monofásico; 1 medidor padrão monofásico; 1 medidor padrão trifásico; 1 megôhmetro digital microprocessado; 1 microhmímetro digital portátil; 2 micrômetro de profundidade; 3 sistema didático constituído de máquinas de bancada; 12 placa experimental de desenvolvimento; 12 osciloscópio digital; 6 osciloscópio digital com duas entradas analógicas; 3 motor trifásico de múltiplos polos; 2 mini - central eólica; 1 guilhotina hidráulica; 12 gravador e debugador de microcontroladores; 12 gerador de funções com frequencímetro; 12 fonte regulável 30v/3 a dupla; 1 cortadora de amostras metalográficas; 2 conjunto montagem de circuitos eletrônicos; 18 conjunto didático de transformador desmontável; 3 conjunto de motores montados; 1 caixa de década padrão de resistores; 2 prensa automática; 3 politriz/lixadeira; 12 sistema didático de simulação industrial; 4 câmera ccd colorida; 12 variador de tensão ca - trifásico; 11 variador de tensão ca - monofásico; 3 transformador trifásico; 12 fonte de alimentação regulável; 10 transferidor em aço polido; 3 torno universal; 12 sistema de treinamento para estudos de eletrônica; 2 sistema de treinamento em controle de processos; 1 serra fita; 1 projetor de perfil de mesa; 1 prensa hidráulica; 1 prensa dobradeira hidráulica com comando cnc; 1 policorte; 1 moto esmeril; 10 morsa de aço forjado; 3 módulo didático para robótica; 3 micro retifica; 1 máquina universal de ensaios de materiais; 3 máquina retificadora de solda; 2 máquina de soldar; 1 máquina de solda por resistência elétrica; 6 kit didático com modelo de interface; 1 inversor para solda tig, ac/dc tig e ac/dc pulsado;	71,54
Sala Eletromecânica-Sala 213	5 furadeira de impacto 1/2" manual; 1 furadeira de coluna; 1 fresa (bancada); 1 forno de câmara; 8 exaustor axial; 12 estação de solda analógica; 5 esquadro de precisão; 3 esmerilhadeira; 2 conjunto modular para estudo de controladores lógicos programáveis (cpl); 1 conjunto cabine de montagem; 2 conjunto blocos padrão; 1 centro de usinagem (bancada); 2 calibrador; 2 base magnética para relógio comparador; 3 bancada de treinamento em rele programável; 6 bancada de treinamento em controlador lógico; 6 bancada contendo módulos de simulação de efeitos; 6 manual digital multimídia interativo; 1 ponte de kelvin digital portátil; 2 torquímetro tipo instrução relógio média precisão; 1 termômetro de distância pontual; 1 rugosímetro portátil digital	71,54
Sala de aula-sala 214	40 conjunto escolar; 1 armário; 1 quadro escolar; 1 quadro mural; 1 ar condicionado; 1 projetor; 1 mesa escritório; 1 cadeira estofada	56,84
Sala de aula-Sala 215	40 conjunto escolar; 1 armário; 1 quadro escolar; 1 quadro mural; 1 ar condicionado; 1 projetor; 1 mesa escritório; 1 cadeira estofada	56,84
Sala de Reprografia	1 ar condicionado	33,93
Auditório	3 armários, 1 projetor, 1 mesa reunião, 4 cadeiras estofadas, 250 cadeiras de plástico, 2 bancadas de computador com 3 lugares, 13 poltronas de 3 lugares, 32 poltronas de 4 lugares	357
Entidades Estudantis	1 quadro mural, 3 armários, 1 ar condicionado, 1 mesa reunião, 7 mesa escritório, 2 poltronas de 1 lugar, 1 computador, 1 cadeira giratória	33,93
Sala Manutenção e Limpeza	1 armário, 2 estantes, 1 geladeira, 1 fogão, 13 cadeiras estofadas, 1 mesa escritório, 1 botijão gás, 1 estante de metal	31
Sala de aula- sala 221	40 conjunto escolar; 1 armário; 1 quadro escolar; 1 quadro mural; 1 ar condicionado; 1 projetor; 1 mesa escritório; 1 cadeira estofada	56,84
Sala de aula - Sala 222	40 conjunto escolar; 1 armário; 1 quadro escolar; 1 quadro mural; 1 ar condicionado; 1 projetor; 1 mesa escritório; 1 cadeira estofada	71,54

Estrutura física disponível (Salas de Aula, Laboratórios...)	Descrição	Área aproximada
Sala de aula - Sala 223	40 conjunto escolar; 1 armário; 1 quadro escolar; 1 quadro mural; 1 ar condicionado; 1 projetor; 1 mesa escritório; 1 cadeira estofada	71,54
Sala de aula - Sala 224	40 conjunto escolar; 1 armário; 1 quadro escolar; 1 quadro mural; 1 ar condicionado; 1 projetor; 1 mesa escritório; 1 cadeira estofada	71,54
Sala de aula - Sala225	40 conjunto escolar; 1 armário; 1 quadro escolar; 1 quadro mural; 1 ar condicionado; 1 projetor; 1 mesa escritório; 1 cadeira estofada	56,84
Sala de aula-Sala 226	40 conjunto escolar; 1 armário; 1 quadro escolar; 1 quadro mural; 1 ar condicionado; 1 projetor; 1 mesa escritório; 1 cadeira estofada	68,44
Sala de Desenho Técnico-Sala 227	2 armários; 2 quadros escolares; 2 ventiladores; 3 classes; 1 projetor; 3 cadeiras estofadas fixas; 31 cadeiras giratórias; 36 mesas de desenho; 1 mesa escritório	68,44
Sala de aula- Sala 228	40 conjunto escolar; 1 armário; 1 quadro escolar; 1 quadro mural; 1 ar condicionado; 1 projetor; 1 mesa escritório; 1 cadeira estofada	86,14
Sala de aula - Sala 229	40 conjunto escolar; 1 armário; 1 quadro escolar; 1 quadro mural; 1 ar condicionado; 1 projetor; 1 mesa escritório; 1 cadeira estofada	86,14
Banheiro Masculino - Pav. Inferior	4x bacias sanitárias, 4x pias, 1x mictório	17,03
Banheiro Feminino - Pav. Inferior	9x bacias sanitárias, 4x pias	22,67
Banheiro Masculino- Pav. Superior	4x bacias sanitárias, 4x pias, 1x mictório	17,03
Banheiro Feminino- Pav. Superior	9x bacias sanitárias, 4x pias	22,67
PRÉDIO ADMINISTRATIVO		
Hall de Entrada	balcão de recepcionista, telefone; 2 murais;	58,48
Área de circulação	4 câmeras de vigilância; 10 bancos; 4 kits de lixeiras; 6 quadros murais para editais; central de alarme.	332,33
Gabinete da Direção	1 estante; 1 ar condicionado; 2 mesas escritório; 3 cadeiras giratórias; 1 cadeira fixa; 1 computador; 1 estabilizador; 1 netbook; 1 telefone.	23,98
Recepção Gabinete	1 ar condicionado; 1 impressora; 1 mesa escritório; 2 mesas computador; 1 estante; 1 classe; 3 cadeiras giratórias; 1 telefone; 2 estabilizador; 2 computador.	11,83
Estúdio de Gravação		37,83
Coordenação de Infraestrutura	1 quadro mural; 2 estantes; 1 armário; 1 mesa reunião; 2 mesas escritório; 2 mesas computador; 2 computadores; 1 ar condicionado; 1 telefone; 3 cadeiras giratórias; 2 estabilizadores.	14,83
Coordenação de Orçamento e Finanças-SEOF	2 estantes; 1 armário; 1 ar condicionado; 1 telefone; 3 mesas de computador; 2 mesas de escritório; 2 cadeiras giratórias; 1 cadeira fixa; 3 computadores; 3 estabilizadores; 1 impressora.	14,333
Gestão de Pessoas	2 armários; 1 ar condicionado; 1 telefone; 2 estantes; 3 mesas de escritório; 2 computadores; 2 estabilizadores; 1 conjunto escolar; 1 impressora; 1 armário arquivo; 2 cadeiras giratórias; 2 cadeiras fixas; 1 quadro mural.	14,33
Contabilidade	2 estantes; 1 telefone; 1 computador; 1 mesa computador; 2 mesas de escritório; 2 cadeiras fixas; 1 cadeira giratória; 1 estabilizador	14,33
Direção de Planejamento e Desenvolvimento Institucional-D.P.D.I.	3 armários; 1 ar condicionado; 2 mesas escritório; 1 mesa computador; 2 cadeiras fixas; 2 cadeiras giratórias; 1 quadro mural; 2 estabilizadores; 2 computadores; 1 telefone.	14,33
Sala de Telefonista	2 cadeiras fixas; 1 armário; 1 mesa escritório; 1 mesa computador; 1 aparelho fax; 1 quadro mural; 1 computador; 1 cadeira giratória; 1 estabilizador; 1 telefone.	14,1
Copa	1 geladeira; 1 micro-ondas; 2 classes.	
Direção de Administração-Administração e Planejamento	1 estante; 1 armário; 1 ar condicionado; 1 quadro mural; 2 mesas; computador; 1 mesa escritório; 2 computador; 2 estabilizador; 3 cadeiras giratórias; 5 cadeiras fixas; 1 telefone.	14,33
Licitações e suprimentos	3 cadeiras giratórias; 2 cadeiras fixas; 1 armário; 3 computadores; 1 telefone; 1 impressora; 3 mesas escritório; 3 mesas de computador; 1 quadro mural; 3 estabilizadores.	14,33

Estrutura física disponível (Salas de Aula, Laboratórios...)	Descrição	Área aproximada
Auditoria	1 estante; 1 armário; 1 mesa computador; 1 mesa escritório; 2 cadeiras fixas; 1 cadeira giratória; 1 telefone; 1 computador; 1 estabilizador; 1 ar condicionado.	14,33
Direção de Pesquisa e Extensão-	5 armários; 1 estante; 1 ar condicionado; 1 telefone; 1 impressora; 1 mesa de reunião; 4 cadeiras giratórias; 10 cadeiras fixas; 4 mesas escritório; 1 bancada para computador com 03 lugares; 1 classe; 1 quadro mural; 4 computadores; 4 estabilizadores.	28,43
Sala de Professor- Meio Ambiente	2 armários; 3 mesas escritório; 3 mesas computador; 3 cadeiras giratórias; 1 cadeira fixa; 1 ar condicionado; 1 estante; 1 telefone; 3 computadores; 3 estabilizadores; 3 netbooks.	14,1
Sala de Professor- Letras e Artes	2 armários; 3 netbooks; 1 telefone; 3 mesas de escritório; 3 mesas computador; 1 estante; 3 computadores; 3 estabilizadores; 4 cadeiras giratórias; 1 refiladora papel.	14,33
Sala de Professor- Química e Biologia	3 netbooks; 1 telefone; 1 estante; 2 armários; 1 quadro mural; 3 computadores; 3 estabilizadores; 1 ar condicionado; 3 mesas de escritório; 3 mesas de computador; 1 cadeira fixa; 3 cadeiras giratórias.	14,33
Curso Administração e Vendas	1 quadro mural; 3 mesas escritório; 4 cadeiras giratórias; 1 telefone; 3 computadores; 2 estantes; 1 classe; 3 estabilizadores; 3 netbooks.	14,33
Sala de Professor- Móveis	1 estante; 1 armário; 1 ar condicionado; 1 telefone; 1 quadro mural; 3 computadores; 3 estabilizadores; 3 mesas computador; 3 mesas escritório; 3 netbooks; 3 cadeiras giratórias; 1 cadeira fixa.	14,33
Sala de Professor- Edificações	1 armário; 1 estante; 1 mesa computador; 3 mesas de escritório; 1 telefone; 3 cadeiras giratórias; 1 cadeira fixa; 3 computadores; 3 estabilizadores; 3 netbooks.	14,33
Coordenação Geral de Ensino	1 armário; 1 estante; 1 ar condicionado; 1 telefone; 1 quadro mural; 1 cadeira giratória; 5 cadeiras fixas; 1 mesa computador; 1 mesa escritório; 1 netbook; 1 computador; 1 estabilizador.	11,6
Direção de Ensino	1 quadro mural; 1 estante; 2 mesas escritório; 1 cadeira giratória; 2 cadeiras fixas; 1 computador; 1 netbook; 1 estabilizador; 2 sofás; 1 telefone; 1 frigobar.	11,6
Sala de Professor- Informática	1 armário; 1 estante; 1 quadro mural; 1 ar condicionado; 1 telefone; 3 mesas escritório; 2 cadeiras giratórias; 1 mesa computador; 2 computadores; 2 estabilizadores; 2 netbooks.	14,1
Sala de Professor- Agroindústria	2 estantes; 4 mesas escritório; 4 cadeiras giratórias; 3 netbooks; 1 cadeira fixa; 3 computadores; 3 estabilizadores; 1 ar condicionado; 1 telefone; 1 mesa computador.	14,33
Sala de Professor- Sociologia e Física	1 estante; 1 armário; 1 telefone; 4 cadeiras giratórias; 1 cadeira fixa; 3 computadores; 3 estabilizadores; 1 classe; 3 netbooks; 3 mesas escritório; 3 mesas computador.	14,33
Sala de Professor- Matemática e Física	1 estante; 2 armários; 1 quadro mural; 1 ar condicionado; 1 classe; 2 cadeiras fixas; 3 cadeiras giratórias; 2 mesas computadores; 3 netbooks; 3 computadores; 3 estabilizadores; 1 telefone; 1 aparelho de som; 3 mesas escritório.	14,33
Sala de Professor- História e Geografia	2 estantes; 1 armário; 3 mesas escritórios; 1 telefone; 3 computadores; 3 estabilizadores; 1 quadro mural; 3 cadeiras giratórias; 1 cadeira fixa; 3 mesas computador; 3 netbooks.	14,33
Sala de Professor- Ed. Física	1 estante; 1 armário; 1 ar condicionado; 1 telefone; 2 mesas; computador; 3 mesas escritório; 3 cadeiras giratórias; 1 cadeira fixa; 3 computadores; 3 estabilizadores; 3 netbooks.	14,33
Coord. de Alunos	2 estantes; 1 quadro mural; 1 ar condicionado; 4 mesas escritório; 1 mesa computador; 1 armário; 4 computadores; 4 estabilizadores; 5 cadeiras giratórias; 1 telefone.	23,2
Depósito Almojarifado	6 estantes em madeira; material de estoque do refeitório.	36,37
NAPNE	2 quadros mural; 3 mesas escritório; 3 armários; 1 impressora; 1 estante; 1 cadeira de rodas motorizada; 1 mesa reunião; 1 frigobar; 2 classes; 4 cadeiras giratórias; 1 tela projeção; 1 telefone; 1 ar condicionado; 3 mesas computador; 4 computadores; 4 estabilizadores.	24
Almojarifado	1 quadro mural; 2 ar condicionado; 2 impressora; 2 mesa escritório; 2 cadeiras giratórias; 2 cadeiras fixas; 2 computadores; 2 estabilizadores; 19 estantes metálicas; 2 estantes; 3 armários; 1 balcão com pia; 1 escada; 1 telefone.	29,15

Estrutura física disponível (Salas de Aula, Laboratórios...)	Descrição	Área aproximada
Serviços de Apoio e Manutenção	2 cadeiras giratórias; 1 ar condicionado; 1 mesa computador; 1 mesa escritório; 1 estante metal; 1 computador; 1 estabilizador; 1 cadeira fixa; 2 armários; 1 estante; 1 telefone; 1 classe.	14,33
Sala Coord. Mulheres Mil	1 quadro mural; 1 estante; 1 armário; 1 poltrona com 3 lugares; 2 cadeiras fixas; 2 cadeiras giratórias; 2 mesas escritório; 1 mesa computador; 2 computador; 1 telefone; 2 estabilizadores.	14,33
Secretaria	2 poltronas de 3 lugares; 4 cadeiras giratórias; 2 ar condicionados; 5 mesas escritório; 1 bancada de estudos; 2 impressoras; 3 computadores; 3 estabilizadores; 5 cadeiras giratórias; 1 estante metal; 1 estante; 3 armários; 1 classe; 6 armários arquivo; 1 telefone.	58,63
Assistência Estudantil-Dep. De apoio ao educando + Sala de Atendimento	2 ar condicionado; 1 quadro mural; 4 armários; 1 poltrona com 4 lugares; 4 cadeiras giratórias; 6 mesas de escritório; 5 computadores; 5 estabilizadores; 5 cadeiras fixas; 1 telefone; 2 classes; 1 armário arquivo; 1 estante metal; 2 sofás.	41,62
Serviço de Saúde Recepção e Procedimentos	1 balcão com pia; 1 escada; 1 sofá; 1 balança; 1 biombo; 1 divã; 1 armário; 1 cadeira giratória; 1 cadeira fixa; 1 mesa auxiliar; 1 braçadeira; 1 par de muletas; 4 esfigmomanômetro; 4 estetoscópio; 1 fixador de soro; 1 foco auxiliar; 1 purificador de água; 1 autoclave; 1 mesa computador; 1 estabilizador; 1 armário arquivo.	15,66
Biblioteca	7.480 livros; 2 condicionador de ar 60.000 btus; 1 condicionador de ar 12.000 btus; 1 aparelho de telefonia fixo; frigobar de alimentos; sistema antifurto; 15 estabilizadores; 15 computadores; 2 impressoras; 15 armário; guarda volumes; 56 cadeiras estofadas fixas; 25 estante metálica face dupla; 3 cadeiras giratórias; 1 sofá p/recepção; quadro mural; 2 mesa para escritório; armário em madeira; 20 cadeiras de aproximação; 10 mesa retangular de reuniões; 65 caixa periódicos; 3 estante face simples para cds; 2 estante metálica para bibliotecas; 08 estações para estudos; escada portátil; 2 baias de atendimento.	214,24
Sala de Classificação-Depósito biblioteca	1 ar condicionado; 1 mesa	23,98
Coordenação de Tecnologia da Informação-TI	5 servidores de rede; 40 computadores; 40 estabilizadores; 1 conjunto escolar; 2 mesa escritório; 1 mesa computador; 1 frigobar; 1 micro-ondas; 1 escada; 1 aparelho som; 1 ar condicionado; 2 armários; 1 aspirador de pó; 3 racks padrão; 1 telefone	23,93
Banheiro Masculino-Pav. Inferior	4x bacias sanitárias, 4x pias, 1x mictório	15,38
Banheiro Feminino-Pav. Inferior	9x bacias sanitárias, 4x pias	22,67
Banheiro Masculino-Pav. Superior	4x bacias sanitárias, 4x pias, 1x mictório	15,38
Banheiro Feminino-Pav. Superior	9x bacias sanitárias, 4x pias	22,67
LABORATÓRIO DE MÓVEIS E EDIFICAÇÕES		
Área de Circulação-Corredores	5 bancos; 2 kits de lixeiras; 2 quadros murais para editais; central de alarme	314,79
Sala Laboratório Edificações	Nível topográfico 2 unidades, níveis óticos 2 unidades, teodolito laser 2 unidades, mira topográfica 4 unidades, baliza topográfica 8 unidades, alicate amperímetro 2 unidades, luxímetro digital 2 unidades, exaustor material 2 unidades, vibrador de imersão, betoneira unidades, riscadeira 2 unidades, serra policorte, serra mármore, serra tico tico, esmeril duplo, furadeira de impacto, serra mármore unidades, serra tico tico, serra circular, parafusadeira elétrica unidades, martelo perfurador 2 unidades, serra circular de mesa, moto bomba d'água, armário de aço 5 unidades, cavalete flip-sharp	411

Estrutura física disponível (Salas de Aula, Laboratórios...)	Descrição	Área aproximada
Sala Laboratório Móveis	Luxímetro digital portátil 3 unidades, exaustor 3 unidades, tupa industrial, cabine de pintura, pinador elétrico, desempenadeira, serra circular, desengrossadeira, serra fita industrial, serra circular 2 unidades, lixadeira manual elétrica 4 unidades, serra esquadria manual, esmeril duplo, serra esquadria manual 4 unidades, furadeira de impacto 4 unidades, serra tico tico 2 unidades, furadeira vertical, plaina elétrica manual 3 unidades, serra circular 3 unidades, serra tico tico bancada 2 unidades, tupa industrial elétrica 3 unidades, parafusadeira elétrica 3 unidades, parafusadeira a bateria 3 unidades, lixadeira de mesa, compressor de ar 20 pés 2 unidades, furadeira múltipla trifásica, pistola de ar quente 2 unidades, pistola de pintura alta pressão 4 unidades, pistola para pintura tipo gravidade 9 unidades, armário em madeira, armário de aço 5 unidades, bancada de trabalho 4 unidades, quadro mural, carinho plataforma. Luxímetro Digital portátil 3 unidades, exaustor 3 unidades, tupa industrial, gabinetes de pintura, pinador elétrico, desempenadeira, serra circular, desengrossadeira, serra fita industrial, serra circular 2 unidades, lixadeira manual elétrica 4 unidades, serra esquadria manual, esmeril duplo, serra esquadria manual 4 unidades, furadeira de impacto 4 unidades, serra tico tico 2 unidades, furadeira vertical, plaina elétrica manual 3 unidades, serra circular 3 unidades, serra tico tico bancada 2 unidades, tupa industrial elétrica 3 unidades, parafusadeira elétrica 3 unidades, parafusadeira a bateria 3 unidades, lixadeira de mesa, compressor de ar 20 pés 2 unidades, furadeira múltipla trifásica, pistola de ar quente 2 unidades, pistola de pintura alta pressão 4 unidades, pistola para pintura tipo gravidade 9 unidades, armário em madeira, armário de aço 5 unidades, bancada de trabalho 4 unidades, quadro mural, carinho plataforma.	330
Banheiro Feminino-	4 bacias sanitárias; 4 pias; 1 chuveiro	27,84
Banheiro Masculino-	4 bacias sanitárias; 4 pias; 1 chuveiro e 1 mictório	23,2
REFEITÓRIO		

Estrutura física disponível (Salas de Aula, Laboratórios...)	Descrição	Área aproximada
Refeitório	Balança de mesa 10 unidades, carro auxiliar 5 unidades, catraca com leitura biométrica 2 unidades, mesa lisa de centro com prateleira inferior perfurada 5 unidades, conjunto com 6 contêiner com rodas e pedal 4 unidades, carro basculante lavagem e transporte de cereais, pass through vertical aquecido, fogão de 8 bocas, divisora manual de mesa, batedeira planetária 4 unidades, forno micro-ondas 6 unidades, refrescadora industrial 2 unidades, freezer horizontal 1 porta 5 unidades, refrigerador vertical 4 unidades, freezer 2 portas 5 unidades, máquina de lavar roupa 14kg 2 unidades, conservador de frituras, forno convencional a gás 3 câmaras, refrigerador vertical com porta bi partida 2 unidades, carro para remolho de talheres, lava botas, carro para transporte de roupa com tampa, processador de alimento (cutter) 2 unidades, modeladora, dosador de água gelada, mesa lisa de centro sem prateleira inferior 15 unidades, kit de recipientes gastronômicos 2 unidades, chapa modular, estante com planos perfurados 10 unidades, cuba de higienização 2 unidades, caldeirão industrial a gás 300l 2 unidades, serviço de água quente, forno a gás com 2 câmaras, secadora de roupas de piso, tanquinho de lavar roupa, balança eletrônica, armário guarda volumes 20 portas 2 unidades, forno a gás com 8 assadeiras, carro para detrito 60l 20 unidades, carro para detrito 100l 5 unidades, carro auxiliar 5 unidades, estante prateleira com planos lisos 15 unidades, mesa de encosto com 1 cuba e torneira inclusas na mesa, estante prateleira com planos gradeados 30 unidades, estante com planos lisos 10 unidades, conjunto de gabinete de módulos para compor o balcão de distribuição de alimentos, fogão de 04 bocas, cafeteira elétrica 50l, liquidificador industrial 2 unidades, fritadeira modular elétrica 18l 2 unidades, fritadeira modular elétrica 36l, câmara de crescimento de pão, mesa e caixa decantação para descascador, carro cantoneira, carro térmico com suporte gns, carro plataforma 3 unidades, carrinho para pratos 2 unidades, pass through vertical refrigerado, ralador de queijo elétrico. Balança De Mesa 10 Unidades, Carro Auxiliar 5 Unidades, Catraca Com Leitura Biométrica 2 Unidades, Mesa Lisa De Centro Com Prateleira Inferior Perfurada 5 Unidades, Conjunto Com 6 Contêiner Com Rodas E Pedal 4 Unidades, Carro Basculante Lavagem E Transporte De Cereais, Pass Through Vertical Aquecido, Fogão De 8 Bocas, Divisora Manual De Mesa, Batedeira Planetária 4 Unidades, Forno Micro-ondas 6 Unidades, Refrescadora Industrial 2 Unidades, Freezer Horizontal 1 Porta 5 Unidades, Refrigerador Vertical 4 Unidades, Freezer 2 Portas 5 Unidades, Máquina De Lavar Roupa 14kg 2 Unidades, Conservador De Frituras, Forno Convencional A Gás 3 Câmaras, Refrigerador Vertical Com Porta Bi Partida 2 Unidades, Carro Para Remolho De Talheres, Lava Botas, Carro Para Transporte De Roupa Com Tampa, Processador De Alimento (Cutter)	
Refeitório	2 Unidades, Modeladora, Dosador De Água Gelada, Mesa Lisa De Centro Sem Prateleira Inferior 15 Unidades, Kit De Recipientes Gastronômicos 2 Unidades, Chapa Modular, Estante Com Planos Perfurados 10 Unidades, Cuba De Higienização 2 Unidades, Caldeirão Industrial A Gás 300l 2 Unidades, Serviço De Água Quente, Forno A Gás Com 2 Câmaras, Secadora De Roupas De Piso, Tanquinho De Lavar Roupa, Balança Eletrônica, Armário Guarda Volumes 20 Portas 2 Unidades, Forno A Gás Com 8 Assadeiras, Carro Para Detrito 60l 20 Unidades, Carro Para Detrito 100l 5 Unidades, Carro Auxiliar 5 Unidades, Estante Prateleira Com Planos Lisos 15 Unidades, Mesa De Encosto Com 1 Cuba E Torneira Inclusas Na Mesa, Estante Prateleira Com Planos Gradeados 30 Unidades, Estante Com Planos Lisos 10 Unidades, Conjunto De Gabinete De Módulos Para Compor O Balcão De Distribuição De Alimentos, Fogão De 04 Bocas, Cafeteira Elétrica 50l, Liquidificador Industrial 2 Unidades, Fritadeira Modular Elétrica 18l 2 Unidades, Fritadeira Modular Elétrica 36l, Câmara De Crescimento De Pão, Mesa E Caixa Decantação Para Descascador, Carro Cantoneira, Carro Térmico Com Suporte Gns, Carro Plataforma 3 Unidades, Carrinho Para Pratos 2 Unidades, Pass Through Vertical Refrigerado, Ralador De Queijo Elétrico.	
Área de Consumo	mesa para refeitório c/8 lugares 20 unidades	239,75
Sanitários Alunos Masculino-Banheiro Masculino	3 mictórios + 3 bacias sanitárias	17,48
Sanitários Alunos Feminino-Banheiro Feminino	6 bacias sanitárias	17,48
Sanitário PNE Masculino - Alunos-Banheiro Masculino	1 bacia sanitária e 1 pia e barras	2,54

Estrutura física disponível (Salas de Aula, Laboratórios...)	Descrição	Área aproximada
Sanitário PNE Feminino – Alunos-Banheiro Feminino	1 bacia sanitária e 1 pia e barras	2,54
Banheiro e Vestiário Funcionários Masculino e PNE-Banheiro Masculino	1 bacia sanitária; 1 bacia sanitária PNE 1 pia e barras; 3 chuveiros e 3 pias	23,68
Banheiro e Vestiário Funcionários Feminino e PNE-Banheiro Feminino	1 bacia sanitária; 1 bacia sanitária PNE 1 pia e barras; 3 chuveiros e 3 pias	23,52
GUARITA		
Sala de Controle	computador; 1 balcão;	11,15
Lavabo	1 bacia sanitária e 1 pia	2,61
Copa	1 fogão; pia de cozinha e 1 frigobar	3,5
Entrada de Veículos	cancela eletrônica; 1 câmera de vigilância	39
Saída de Veículos	cancela eletrônica	24,73
Acesso de Pedestres		29,8

6.3. Área de esporte e Convivência

GINÁSIO DE ESPORTES		
Arquibancada	assentos individuais	68,4
Circulação	central de alarme	284,47
Quadra Poliesportiva	arcos, postes para vôlei; tabelas de basquete; redes e redes de proteção	509,92
Rampa-		12,84
Sala de Ginástica	2 armários; quadro branco; ar condicionado	70,98
Palco		77,79
Sala de Musculação	2 armários; quadro branco; ar condicionado; 2 mesas	73,72
Depósito	material de uso em aulas	68,95
Bilheteria		5,12
Banheiro Feminino Público	4 bacias sanitárias; 4 pias;	11,76
Banheiro Feminino PNEF	1 bacia sanitária e 1 pia	2,54
Banheiro Masculino Público	2 vasos; 3 mictórios; 4 pias	11,76
Banheiro Masculino PNEF	1 bacia sanitária e 1 pia	2,54
Vestiário + sanitário Feminino-Banheiro Feminino	1 bacia sanitária e 1 pia para PNE; 4 chuveiros e 3 pias	32,74
Vestiário + sanitário Masculino-Banheiro Masculino	1 bacia sanitária e 1 pia para PNE; 4 chuveiros e 3 pias	32,05

7. Referências

BRASIL. Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996. Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. Diário Oficial da União.

_____. Conselho Nacional de Educação/Câmara de Educação Básica. Parecer nº 16, de 05 de outubro de 1999. Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional de Nível Técnico.

_____. Conselho Nacional de Educação/Câmara de Educação Básica. Resolução nº 4, de 08 de dezembro de 1999. Institui as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação.

_____. Ministério da Educação. Educação profissional: referenciais curriculares nacionais da educação profissional de nível técnico. Brasília: MEC, 2000.

_____. Decreto nº 5.154, de 23 de julho de 2004. Regulamenta o § 2º do art. 36 e os arts. 39 a 41 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, e dá outras providências. Diário Oficial da União.

_____. Ministério da Educação. Políticas Públicas para a Educação Profissional e Tecnológica. Brasília: MEC, 2004.

_____. Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008. Institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia, e dá outras providências. Diário Oficial da União.

_____. Resolução IF FARROUPILHA/CONSUP 102/2013. Institui as Diretrizes Institucionais da organização-didático-pedagógico para a Educação Profissional e Técnica de Nível Médio no Instituto Federal Farroupilha. Instituto Federal Farroupilha, 2013.

_____. Resolução IF FARROUPILHA/CONSUP 077/2013. Aprova a criação dos Cursos: Curso Técnico em Alimentos Subsequente – Câmpus Santa Rosa, Curso Técnico em Administração Integrado – Câmpus São Vicente do Sul, Curso Técnico em Agroindústria Integrado PROEJA – Câmpus São Vicente do Sul, Curso Técnico em Agroindústria Integrado – Câmpus Jaguari, Curso Técnico em Agroindústria Integrado PROEJA – Câmpus Jaguari, Curso Técnico em Gerência em Saúde – Câmpus Santo Ângelo, Curso Técnico em Informática para Internet – Câmpus Santo Ângelo, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha/RS.

8. Anexos



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA
REITORIA
Rua Esmeralda, 430 - 97110-060 - Faixa Nova - Camobi - Santa Maria - RS
Fone/FAX: (55) 3226 1603



E-Mail: gabreitoria@ifarroupilha.edu.br

RESOLUÇÃO - CONSELHO SUPERIOR Nº 077/2013

Aprovar a Criação dos Cursos: Curso Técnico em Alimentos Subsequente - Câmpus Santa Rosa, Curso Técnico em Administração Integrado - Câmpus São Vicente do Sul, Curso Técnico em Agroindústria Integrado PROEJA - Câmpus São Vicente do Sul, Curso Técnico em Agroindústria Integrado - Câmpus Jaguari, Curso Técnico em Agroindústria Integrado PROEJA - Câmpus Jaguari, Curso Técnico em Gerencia em Saúde - Câmpus Santo Ângelo, Curso Técnico em Informática para Internet - Câmpus Santo Ângelo do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha/RS.

O Reitor Substituto do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha, RS, no uso de suas atribuições legais, com a aprovação do Conselho Superior, nos termos da Ata nº 09/2013 da 5ª Reunião Ordinária do Conselho, realizada em 12 de setembro de 2013, considerando o disposto no Artigo 9º, Inciso IV do seu Estatuto, RESOLVE:

Art. 1º - Aprovar a Criação dos Cursos: Curso Técnico em Alimentos Subsequente - Câmpus Santa Rosa, Curso Técnico em Administração Integrado - Câmpus São Vicente do Sul, Curso Técnico em Agroindústria Integrado PROEJA - Câmpus São Vicente do Sul, Curso Técnico em Agroindústria Integrado - Câmpus Jaguari, Curso Técnico em Agroindústria Integrado PROEJA - Câmpus Jaguari, Curso Técnico em Gerencia em Saúde - Câmpus Santo Ângelo, Curso Técnico em Informática para Internet - Câmpus Santo Ângelo do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha/RS.

Art. 2º - Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

Santa Maria/RS, 12 de setembro de 2013.

Alberto Pahim Galli
REITOR SUBSTITUTO
PORT. Nº 1847/2012



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA
REITORIA
Rua Esmeralda, 430 - 97110-060 - Faixa Nova - Camobi - Santa Maria - RS
Fone/FAX: (55) 3226 1603



E-Mail: gabreitoria@ifarroupilha.edu.br

CONSELHEIROS:

João Carlos de Carvalho e Silva Ribeiro

Rodrigo Elessbão de Almeida

Jaubert de Castro Menchik

Antônio Cândido Silva da Silva

Mairi Jahn Karnikowski

Liana dos Santos Gomes

Tainan Massotti de Lima

Jovani Pañas

Débora Letícia de Andrade

Marcelo Eder Lamb

Ana Rita Kraemer da Fontoura

Instituto Federal Farroupilha
Colegiado de Ensino, Pesquisa e Extensão - CEPE

PARECER N.º: 006/2013 IF Farroupilha/CEPE 09/09/2013	
Título: Pedido formal de criação de curso:	
Proponente: CODIR	Ata da aprovação: Nº 07/2013 - 09/09/2013
Relator: Pró-Reitor de Ensino	

I - Relatório:

Ementa: O Colégio de Dirigentes do Instituto Federal Farroupilha orientado pelo Regulamento do Colégio de Dirigentes, aprovado pela Resolução nº015/2013, no uso de suas atribuições solicita ao Conselho Superior- CONSUP do Instituto Federal Farroupilha a criação dos cursos relacionados abaixo e nos termos dos anexos. Base: Regulamento para criação, suspensão temporária ou extinção de curso, aprovado pela Resolução nº 025/2013.

O CODIR encaminhou simultaneamente ao CONSUP, matéria para parecer do CEPE.

Histórico: A solicitação é apresentada pelo Colégio de Dirigentes- CODIR do Instituto Federal Farroupilha, que em reunião no dia 13 de agosto de 2013 definiu sobre a criação dos referidos cursos e reiterou essa decisão em reunião CODIR dia 28 de agosto de 2013.

➤ **Justificativa:** O pedido de extinção, suspensão ou criação dos cursos, foi uma decisão tomada pelo CODIR após análise do Relatório de Oferta de Cursos do IF Farroupilha, ano 2013, em reunião do CODIR no dia 13 de agosto de 2013, com a finalidade de definir quais os cursos serão ofertados no processo Seletivo 2014/1. A referida reunião, foi gravada em vídeo disponibilizada no site institucional e arquivada no Gabinete da Reitoria, bem como registrada em ata que segue em anexo.

➤ Segue a relação dos cursos a serem criados:

➤ Curso Técnico em Alimentos Subsequente – Câmpus Santa Rosa

[Handwritten signatures and initials]

- Curso Técnico em Administração Integrado – Câmpus São Vicente do Sul
- Curso Técnico em Agroindústria Integrado PROEJA – Câmpus São Vicente do Sul
- Curso Técnico em Agroindústria Integrado – Câmpus Jaguari
- Curso Técnico em Agroindústria Integrado PROEJA – Câmpus Jaguari
- Curso Técnico em Gerência em Saúde Subsequente – Câmpus Santo Ângelo
- Curso Técnico em Informática para Internet Subsequente – Câmpus Santo Ângelo

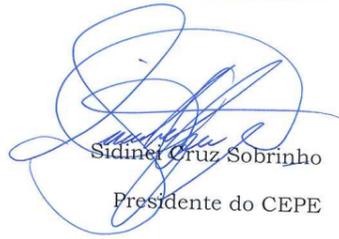
➤ **II - Voto do Colegiado:** Aprovado por unanimidade.

- **Conclusão:** Pede-se que o CONSUP defira o pedido de criação dos cursos supra.
- Pelos mesmos motivos de brevidade temporal, expostos no anexo, o CODIR, encaminha simultaneamente ao Colegiado de Ensino, Pesquisa e Extensão - CEPE, esse parecer para apreciação em reunião ordinária a ser realizada no dia 09 de setembro de 2013.
- Esse colegiado de dirigentes defende que justificado o caso omissis em questão (Resolução nº 25/2013,) a partir de então, todo o processo de criação, suspensão temporária e extinção de cursos do IF Farroupilha siga integralmente o disposto na Resolução nº 25/2013.
- Os câmpus se comprometem a elaborar os Projetos Pedagógico dos Cursos de acordo com as Diretrizes Institucionais em fase de conclusão, até o início do ano letivo de 2014, após parecer técnico favorável da PROEN.

III - Decisão do Colegiado: Favorável à Criação de Cursos conforme Resolução 25/2013 este colegiado decide pedir ao CONSUP ato autorizativo para a criação dos cursos supra.

Santa Maria, 09 de setembro de 2013.

[Handwritten signatures and initials]


Sidinei Cruz Sobrinho
Presidente do CEPE

fabiele gonçals - PRPDG

João - JC

Alcio R.B. SV.

Lilip

Brenda Matoso Abreu Miranda

ANTÔNIO AUGUSTO CORTIAMA TAMBARA - SUS - 

MARCIO G. BANDINELLI -  (SA)

Vinício Soares Sturza -  (SA)

Leandro Ferreira 

R. S. S. 

Michellott

Zickelly 

Wair 

Nidia 



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA
REITORIA
Rua Esmeralda, 430 - 97110-060 - Faixa Nova - Camobi - Santa Maria - RS
Fone/FAX: (55) 3226 1603
E-Mail: codir@iffarroupilha.edu.br



Instituto Federal Farroupilha
Colegiado de Dirigentes - CODIR

PARECER N.º: 024/2013
IF Farroupilha/CODIR 28/08/2013

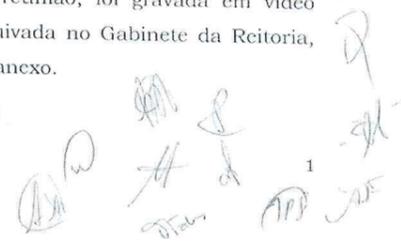
Título: Pedido formal de criação de curso	Ata da aprovação: Nº 13/2013 - 28/08/2013
Proponente: CODIR	
Relator: Pró-Reitor de Ensino	

I - Relatório:

Ementa: O Colégio de Dirigentes do Instituto Federal Farroupilha orientado pelo Regulamento do Colégio de Dirigentes, aprovado pela Resolução nº015/2013, no uso de suas atribuições solicita ao Conselho Superior- CONSUP do Instituto Federal Farroupilha a criação dos cursos relacionados abaixo e nos termos dos anexos. Base: Regulamento para criação, suspensão temporária ou extinção de curso, aprovado pela Resolução nº 025/2013.

Histórico: A solicitação é apresentada pelo Colégio de Dirigentes- CODIR do Instituto Federal Farroupilha, que em reunião no dia 13 de agosto de 2013 definiu sobre a criação dos referidos cursos e reiterou essa decisão em reunião CODIR dia 28 de agosto de 2013.

- **Justificativa:** O pedido de extinção, suspensão ou criação dos cursos, foi uma decisão tomada pelo CODIR após análise do Relatório de Oferta de Cursos do IF Farroupilha, ano 2013, em reunião do CODIR no dia 13 de agosto de 2013, com a finalidade de definir quais os cursos serão ofertados no processo Seletivo 2014/1. A referida reunião, foi gravada em vídeo disponibilizada no site institucional e arquivada no Gabinete da Reitoria, bem como registrada em ata que segue em anexo.
- Segue a relação dos cursos a serem criados:





MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA
REITORIA
Rua Esmeralda, 430 - 97110-060 - Faixa Nova - Camobi - Santa Maria - RS
Fone/FAX: (55) 3226 1603
E-Mail: codir@iffarroupilha.edu.br



- Curso Técnico em Alimentos Subsequente - Câmpus Santa Rosa
- Curso Técnico em Administração Integrado - Câmpus São Vicente do Sul (processo em anexo)
- Curso Técnico em Agroindústria Integrado PROEJA - Câmpus São Vicente do Sul
- Curso Técnico em Agroindústria Integrado - Câmpus Jaguari
- Curso Técnico em Agroindústria Integrado PROEJA - Câmpus Jaguari
- Curso Técnico em Gerencia em Saúde - Câmpus Santo Angelo
- Curso Técnico em Informática para Internet - Câmpus Santo Angelo

➤ **II - Voto do Colegiado:** Aprovado por unanimidade pelo Colegiado de Dirigentes - CODIR

- **Conclusão:** O CONSUP defira o pedido de criação dos cursos supra.
- Pelos mesmos motivos de brevidade temporal, expostos no anexo, o CODIR, encaminha simultaneamente ao Colegiado de Ensino, Pesquisa e Extensão - CEPE, esse parecer para apreciação em reunião ordinária a ser realizada no dia 09 de setembro de 2013.
- Esse colegiado de dirigentes defende que justificado o caso omissis em questão (Resolução nº 25/2013,) a partir de então, todo o processo de criação, suspensão temporária e extinção de cursos do IF Farroupilha siga integralmente o disposto na Resolução nº 25/2013.
- Os câmpus se comprometem a elaborar os Projetos Pedagógico dos Cursos de acordo com as Diretrizes Institucionais em fase de conclusão, até o início do ano letivo de 2014, após parecer técnico favorável da PROEN

III - Decisão do Colegiado: Favorável à Criação de Cursos conforme Resolução 25/2013 e nos termos do processo em anexo, este colegiado decide pedir ao CONSUP ato autorizativo para a criação dos cursos supra.

[Handwritten signatures and initials]



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA
REITORIA
Rua Esmeralda, 430 - 97110-060 - Faixa Nova - Camobi - Santa Maria - RS
Fone/FAX: (55) 3226 1603
E-Mail: codir@iffarroupilha.edu.br



Santa Maria, 28 de agosto de 2013.

<i>[Signature]</i> Carla Comerlato Jardim Presidente	<i>[Signature]</i> Colegiado de Dirigentes
<i>[Signature]</i> Vanderlei José Pelttenon	<i>[Signature]</i> Sidinei Cruz Sobrinho
<i>[Signature]</i> Alberto Bahim Galli	<i>[Signature]</i> Adriano Arriel Saquet
<i>[Signature]</i> Nidia Heringer	<i>[Signature]</i> Marcelo Eder Lamb
<i>[Signature]</i> Alexander da Silva Machado	<i>[Signature]</i> Luciani Missio
<i>[Signature]</i> Ana Rita Kraemer da Fontoura	<i>[Signature]</i> Ana Paula da Silveira Ribeiro
<i>[Signature]</i> Luis Aquiles Martins Medeiros	<i>[Signature]</i> Cesar Eduardo Stevens Kroetz
<i>[Signature]</i> Tanira Marinho Fabres	



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA
PRÓ-REITORIA DE ENSINO
Rua Esmeralda, 430 - Faixa Nova - Camobi - 97110-067 - Santa Maria - RS
Fone/FAX: (55) 3217 0625 E-Mail: prensino@iffarroupilha.edu.br



Memorando nº 166/2013-PROEN

Santa Maria/RS 29 agosto de 2013.

Da: Pró-Reitoria de Ensino

Para: Colégio de Dirigentes- CODIR

Assunto: Solicitação de análise do pedido de Criação de Cursos conforme Resolução 25/2013.

Ao cumprimentá-los, vimos através deste encaminhar, o presente processo, que trata do pedido de criação dos cursos *Curso Técnico em Alimentos Subsequente – Câmpus Santa Rosa, Técnico em Administração Integrado – Câmpus São Vicente do Sul, Técnico em Agroindústria Integrado PROEJA – Câmpus São Vicente do Sul, Técnico em Agroindústria Integrado – Câmpus Jaguari, Técnico em Agroindústria Integrado PROEJA – Câmpus Jaguari, Técnico em Gerencia em Saúde – Câmpus Santo Angelo e Técnico em Informática para Internet – Câmpus Santo Angelo*

A solicitação é apresentada pela Pró-Reitoria de Ensino ao Colégio de Dirigentes- CODIR do Instituto Federal Farroupilha, com base no relatório de oferta de cursos do Instituto Federal Farroupilha.

O arquivo com o pedido de criação de cursos técnicos foi elaborado com base na ata da reunião do CODIR do dia 13 de agosto de 2013, nas resoluções de criação dos cursos e no relatório de oferta de vagas do IF Farroupilha.

Desta forma, solicita-se a análise do pedido de criação de cursos pelo CODIR e que sejam dados os devidos encaminhamentos e emitido parecer sobre o assunto.

Desde já agradecemos a compreensão e colocamo-nos à disposição para quaisquer esclarecimentos.

Atenciosamente


Sidinei Cruz Sobrinho
Pró-Reitor de Ensino
IF Farroupilha
Portaria 587/2013



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA
REITORIA
Rua Esmeralda, 430 - 97110-060 - Faixa Nova - Camobi - Santa Maria - RS
Fone/FAX: (55) 3226 1603



Da Criação de Cursos Técnicos

Do pedido formal de criação de curso:

a) Qualificação do requerente e dos cursos a serem criados:

O Colégio de Dirigentes do Instituto Federal Farroupilha orientado pelo Regulamento do Colégio de Dirigentes, aprovado pela Resolução nº015/2013, no uso de suas atribuições vem solicitar ao Conselho Superior- CONSUP do Instituto Federal Farroupilha a criação dos cursos relacionados abaixo, conforme as orientações descritas no Regulamento para criação, suspensão temporária ou extinção de curso, aprovado pela Resolução nº 025/2013.

O pedido de extinção, suspensão ou criação dos cursos, foi uma decisão tomada pelo CODIR após análise do Relatório de Oferta de Cursos do IF Farroupilha, ano 2013, em reunião do CODIR no dia 13 de agosto de 2013, com a finalidade de definir quais os cursos serão ofertados no processo Seletivo 2014/1. A referida reunião, foi gravada em vídeo disponibilizada no site institucional e arquivada no Gabinete da Reitoria, bem como registrada em ata que segue em anexo.

Segue a relação dos cursos a serem criados:

- *Curso Técnico em Alimentos Subsequente – Câmpus Santa Rosa*
- *Curso Técnico em Administração Integrado – Câmpus São Vicente do Sul (processo em anexo)*
- *Curso Técnico em Agroindústria Integrado PROEJA – Câmpus São Vicente do Sul*
- *Curso Técnico em Agroindústria Integrado – Câmpus Jaguari*
- *Curso Técnico em Agroindústria Integrado PROEJA – Câmpus Jaguari*
- *Curso Técnico em Gerencia em Saúde – Câmpus Santo Angelo*
- *Curso Técnico em Informática para Internet – Câmpus Santo Angelo*

b) Justificativa e fundamentos que motivam a criação dos cursos:

Considerando:



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA
REITORIA
Rua Esmeralda, 430 - 97110-060 - Faixa Nova - Camobi - Santa Maria - RS
Fone/FAX: (55) 3226 1603



INSTITUTO FEDERAL
FARROUPILHA



• O Regulamento para criação, suspensão e extinção dos cursos do Instituto Federal Farroupilha, aprovado pela Resolução nº 25/2013, de 22 de maio de 2013:

• A reunião do CODIR do dia 13 de agosto de 2013 que analisou o Relatório de Oferta de Curso no IF Farroupilha (em ANEXO)

• Justifica-se que o pedido de criação desses cursos se dá com base no Art. 11, Resolução nº 25/2013.

c) Solicitação:

Solicita-se que o Conselho Superior aceite esse pedido como caso omissis (Art. 11), visto que:

• Em virtude da urgência de publicação do edital do processo seletivo 2014/1;

• Em virtude das discussões sobre suspensão temporária, extinção e criação de cursos terem sido realizadas pelos Diretores Gerais nos seus respectivos campi;

• Em virtude do curto prazo para atendimento integral ao disposto no Título I da referida Resolução nº 25/2013;

• Em virtude de evitar prejuízo à oferta de cursos públicos e gratuitos no ano de 2014/1, visto que vários cursos foram suspensos ou extintos;

• Em virtude do risco de prejuízo aos princípios administrativos da eficiência e economicidade;

• Em virtude do IF Farroupilha no ano de 2013 estar se adequando ao regimento institucional e as demais normativas dele decorrentes;

Pede-se que:

• O CONSUP defira o pedido de criação dos cursos supra.

Pelos mesmos motivos de brevidade temporal, acima expostos o CODIR, encaminha simultaneamente ao Colegiado de Ensino, Pesquisa e Extensão - CEPE, esse parecer para apreciação em reunião ordinária a ser realizada no dia 09 de setembro de 2013.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA
REITORIA
Rua Esmeralda, 430 - 97110-060 - Faixa Nova - Camobi - Santa Maria - RS
Fone/FAX: (55) 3226 1603



INSTITUTO FEDERAL
FARROUPILHA



Esse colegiado de dirigentes defende que justificado o caso omissis em questão (Resolução nº 25/2013, Art. 17) a partir de então, todo o processo de criação, suspensão temporária e extinção de cursos do IF Farroupilha siga integralmente o disposto na Resolução nº 25/2013.

Os campi se comprometem a elaborar os Projetos Pedagógico dos Cursos dos cursos de acordo com as Diretrizes Institucionais em fase de conclusão, até o início do ano letivo de 2014, após parecer técnico favorável da PROEN.

Santa Maria, 28 de agosto de 2013



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA
PRÓ-REITORIA DE ENSINO
Rua Esmeralda, 430 - Faixa Nova - Camobi - 97110-067 - Santa Maria - RS
Fone/FAX: (55) 3217 0625 E-Mail: prensino@iffarroupilha.edu.br

Memorando nº 166/2013-PROEN

Santa Maria/RS 29 agosto de 2013.

Da: Pró-Reitoria de Ensino

Para: Colégio de Dirigentes- CODIR

Assunto: **Solicitação de análise do pedido de Criação de Cursos conforme Resolução 25/2013.**

Ao cumprimentá-los, vimos através deste encaminhar, o presente processo, que trata do pedido de criação dos cursos *Curso Técnico em Alimentos Subsequente – Câmpus Santa Rosa, Técnico em Administração Integrado – Câmpus São Vicente do Sul, Técnico em Agroindústria Integrado PROEJA – Câmpus São Vicente do Sul, Técnico em Agroindústria Integrado – Câmpus Jaguari, Técnico em Agroindústria Integrado PROEJA – Câmpus Jaguari, Técnico em Gerencia em Saúde – Câmpus Santo Angelo e Técnico em Informática para Internet – Câmpus Santo Angelo*

A solicitação é apresentada pela Pró-Reitoria de Ensino ao Colégio de Dirigentes- CODIR do Instituto Federal Farroupilha, com base no relatório de oferta de cursos do Instituto Federal Farroupilha.

O arquivo com o pedido de criação de cursos técnicos foi elaborado com base na ata da reunião do CODIR do dia 13 de agosto de 2013, nas resoluções de criação dos cursos e no relatório de oferta de vagas do IF Farroupilha.

Desta forma, solicita-se a análise do pedido de criação de cursos pelo CODIR e que sejam dados os devidos encaminhamentos e emitido parecer sobre o assunto.

Desde já agradecemos a compreensão e colocamo-nos à disposição para quaisquer esclarecimentos.

Atenciosamente


Sidinei Cruz Sobrinho
Pró-Reitor de Ensino
IF Farroupilha
Portaria 587/2013



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA
REITORIA
Rua Esmeralda, 430 - 97110-060 - Faixa Nova - Camobi - Santa Maria - RS
Fone/FAX: (55) 3226 1603



Da Criação de Cursos Técnicos

Do pedido formal de criação de curso:

a) Qualificação do requerente e dos cursos a serem criados:

O Colégio de Dirigentes do Instituto Federal Farroupilha orientado pelo Regulamento do Colégio de Dirigentes, aprovado pela Resolução nº015/2013, no uso de suas atribuições vem solicitar ao Conselho Superior- CONSUP do Instituto Federal Farroupilha a criação dos cursos relacionados abaixo, conforme as orientações descritas no Regulamento para criação, suspensão temporária ou extinção de curso, aprovado pela Resolução nº 025/2013.

O pedido de extinção, suspensão ou criação dos cursos, foi uma decisão tomada pelo CODIR após análise do Relatório de Oferta de Cursos do IF Farroupilha, ano 2013, em reunião do CODIR no dia 13 de agosto de 2013, com a finalidade de definir quais os cursos serão ofertados no processo Seletivo 2014/1. A referida reunião, foi gravada em vídeo disponibilizada no site institucional e arquivada no Gabinete da Reitoria, bem como registrada em ata que segue em anexo.

Segue a relação dos cursos a serem criados:

- *Curso Técnico em Alimentos Subsequente – Câmpus Santa Rosa*
- *Curso Técnico em Administração Integrado – Câmpus São Vicente do Sul (processo em anexo)*
- *Curso Técnico em Agroindústria Integrado PROEJA – Câmpus São Vicente do Sul*
- *Curso Técnico em Agroindústria Integrado – Câmpus Jaguari*
- *Curso Técnico em Agroindústria Integrado PROEJA – Câmpus Jaguari*
- *Curso Técnico em Gerencia em Saúde – Câmpus Santo Angelo*
- *Curso Técnico em Informática para Internet – Câmpus Santo Angelo*

b) Justificativa e fundamentos que motivam a criação dos cursos:

Considerando:



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA
REITORIA
Rua Esmeralda, 430 - 97110-060 - Faixa Nova - Camobi - Santa Maria - RS
Fone/FAX: (55) 3226 1603



• O Regulamento para criação, suspensão e extinção dos cursos do Instituto Federal Farroupilha, aprovado pela Resolução nº 25/2013, de 22 de maio de 2013:

- A reunião do CODIR do dia 13 de agosto de 2013 que analisou o Relatório de Oferta de Curso no IF Farroupilha (em ANEXO)
- Justifica-se que o pedido de criação desses cursos se dá com base no Art. 11, Resolução nº 25/2013.

•

c) Solicitação:

Solicita-se que o Conselho Superior aceite esse pedido como caso omissis (Art. 11), visto que:

- Em virtude da urgência de publicação do edital do processo seletivo 2014/1;
- Em virtude das discussões sobre suspensão temporária, extinção e criação de cursos terem sido realizadas pelos Diretores Gerais nos seus respectivos câmpus;
- Em virtude do curto prazo para atendimento integral ao disposto no Título I da referida Resolução nº 25/2013;
- Em virtude de evitar prejuízo à oferta de cursos públicos e gratuitos no ano de 2014/1, visto que vários cursos foram suspensos ou extintos;
- Em virtude do risco de prejuízo aos princípios administrativos da eficiência e economicidade;
- Em virtude do IF Farroupilha no ano de 2013 estar se adequando ao regimento institucional e as demais normativas dele decorrentes;

Pede-se que:

- O CONSUP defira o pedido de criação dos cursos supra.

Pelos mesmos motivos de brevidade temporal, acima expostos o CODIR, encaminha simultaneamente ao Colegiado de Ensino, Pesquisa e Extensão - CEPE, esse parecer para apreciação em reunião ordinária a ser realizada no dia 09 de setembro de 2013.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA
REITORIA
Rua Esmeralda, 430 - 97110-060 - Faixa Nova - Camobi - Santa Maria - RS
Fone/FAX: (55) 3226 1603



Esse colegiado de dirigentes defende que justificado o caso omissis em questão (Resolução nº 25/2013, Art. 17) a partir de então, todo o processo de criação, suspensão temporária e extinção de cursos do IF Farroupilha siga integralmente o disposto na Resolução nº 25/2013.

Os câmpus se comprometem a elaborar os Projetos Pedagógico dos Cursos dos cursos de acordo com as Diretrizes Institucionais em fase de conclusão, até o início do ano letivo de 2014, após parecer técnico favorável da PROEN.

Santa Maria, 28 de agosto de 2013



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA
REITORIA

RESOLUÇÃO CONSUP N° 098/2014, DE 28 DE NOVEMBRO DE 2014.

Autoriza o funcionamento do curso e aprova o Projeto Pedagógico de Curso Técnico em Alimentos Subsequente, do Câmpus Santa Rosa, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha.

A PRESIDENTE DO CONSELHO SUPERIOR do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha, no uso de suas atribuições legais e regimentais, tendo em vista as disposições contidas no Artigo 9º do Estatuto do IF Farroupilha, com a aprovação do Conselho Superior, nos termos da Ata nº 006/2014, da 4ª Reunião Ordinária do Conselho, realizada em 28 de novembro de 2014,

RESOLVE:

Art. 1º - AUTORIZAR, nos termos e à forma das informações constantes nesta Resolução, o funcionamento do Curso Técnico em Alimentos Subsequente, criado pela Resolução CONSUP nº 77, de 11 de setembro de 2013, do Câmpus Santa Rosa, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha.

Art. 2º - APROVAR, nos termos e à forma das informações constantes nesta Resolução, o Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Alimentos Subsequente, do Câmpus Santa Rosa, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha, o qual apresenta as seguintes características:

Denominação do Curso: Técnico em Alimentos

Forma: Subsequente

Modalidade: Presencial

Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia

Ato de Criação do curso: Resolução CONSUP N.º 077, de 11 de setembro de 2013

Quantidade de Vagas: 35 vagas

Turno de oferta: noturno

Regime Letivo: semestral

Regime de Matrícula: por componente curricular

Carga horária total do curso: 1.337h relógio

Carga horária de estágio curricular supervisionado obrigatório: 120h relógio

Carga Horária de Orientação: 17h/r

Tempo de duração do Curso: 2 anos

Tempo máximo para Integralização Curricular: 3 anos

Periodicidade de oferta: anual



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA
REITORIA

Local de Funcionamento: IF Farroupilha Câmpus Santa Rosa, Rua Uruguai 1675, CEP 98900-000, Bairro Central, Santa Rosa/RS.

Matriz Curricular

Matriz Curricular Curso Técnico em Alimentos Subsequente			
Sem.	Disciplinas	Periodos semanais	CH (h/a)*
1º Semestre	Química Geral e Analítica	4	80
	Química de Alimentos	4	80
	Microbiologia e Conservação de Alimentos	4	80
	Higienização na Indústria de Alimentos	2	40
	Informática	2	40
	Matemática Aplicada	2	40
	Português Instrumental	2	40
Sub total de disciplinas no semestre		20	400
2º Semestre	Bioquímica de Alimentos	1	20
	Controle de Qualidade	3	60
	Tecnologia de Bebidas	3	60
	Tecnologia de Leite e Derivados I	2	40
	Tecnologia de Carnes e Derivados I	2	40
	Tecnologia de Frutas e Hortaliças I	3	60
	Análise Sensorial	2	40
	Ética e Relações Humanas no Trabalho	2	40
Administração, Empreendedorismo e Marketing	2	40	
Sub total de disciplinas no semestre		20	400
3º Semestre	Gestão Ambiental e Tratamento de Resíduos	3	60
	Tecnologia de Cereais, massas e Panificados	4	80
	Tecnologia de Glicídios e Lipídios	3	60
	Tecnologia de Leite e Derivados II	3	60
	Tecnologia de Carnes e Derivados II	4	80
	Tecnologia de Frutas e Hortaliças II	3	60
Sub total de disciplinas no semestre		20	400
4º Semestre	Planejamento e Desenvolvimento de Projetos	3	60
	Desenvolvimento de Novos Produtos	3	60
	Embalagens para Alimentos	2	40
	Segurança no Trabalho	2	40
	Nutrição	2	40
	Orientação de Estágio	1	20
Sub total de disciplinas no semestre		13	260
Carga Horária total de disciplinas (hora aula)			1.460
Carga Horária total de disciplinas (hora relógio)			1.217
Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório (hora relógio)			120
Carga Horária total do curso (hora relógio)			1.337

*Hora aula 50 minutos

Art. 3º - O Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Alimentos Subsequente, do Câmpus Santa Rosa, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha, aprovado por esta resolução, será oficialmente publicado pela Pró-Reitoria de Ensino no site institucional.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA
REITORIA

Art. 4º - Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

Santa Maria, 28 de novembro de 2014.

PRÉSIDENTE CONSELHO SUPERIOR

CONSELHEIROS:

Ana Paula da Silveira Ribeiro

Jaubert de Castro Menchik

Ana Rita Kraemer da Fontoura

Tainan Massotti de Lima

Bruno Godoi Zucini

Joselito Trevisan

Cesar Augusto Bittencourt de Medeiros

Jovani Patias

Darci Roberto Schneid

Liana dos Santos Gomes

Delcimar Borim

Liege Camargo da Costa

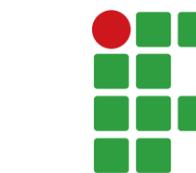
Gabriel Adolfo Garcia

Mairi Jahn Karnikowski

Rodrigo de Siqueira Martins

Marcelo Eder Lamb

Rodrigo Elesbão de Almeida



INSTITUTO
FEDERAL
Farroupilha

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO

TÉCNICO EM
ALIMENTOS
SUBSEQUENTE

Campus Santa Rosa